Pani domu

Miesięcznik. Organ Związku Pań Domu
i Instytutu Gospodarstwa Domowego

Jak układać posiłki, oszczędnie i dobrze gotować? Jaką chcemy mieć książkę kucharską? Znajomość — zażyłość — poufałość. O zaradności w życiu. Pani otwiera sklep. Wrażenia z praktyki gospodarskiej w Ameryce. Odplamianie ubrania. Przepisy kulinarne, obiady, kolacje.



2

cena zł 1.10







PANI DOMU

miesięcznik poświęcony

ORGANIZACJI GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ORGAN INSTYTUTU GOSPODARSTWA DOMOWEGO
ORGAN ZWIĄZKU PAŃ DOMU

DZIAŁY: Zastosowanie naukowej organizacji do gospodarstwa domowego. Odżywianie. Jadłospisy. Produkty spożywcze i racjonalne użytkowanie ich. Przepisy kuchenne. Higiena. Wychowanie. Towaroznawstwo. Mieszkanie i jego urządzenie. Instalacje, przyrządy. Odzież Roboty ręczne. Rozwój ruchu naukowej organizacji gosp. domowego w kraju i zagranicą.

Nr. 2 | WARSZAWA, LUTY 1935 | ROK IX

TREŚĆ ZESZYTU:

Codziennie...

Racjonalne odżywianie posiada 2-ch wrogów: grymasy domowników i uprzedzenia zbyt wytrawnych i zbyt doświadczonych gospodyń, które nie mogą się rozstać z różnemi swemi nawyknieniami i uprzedzeniami, ani dopuścić do siebie nowych kierunków dietetycznych. Walka z jednym i drugim wrogiem jest trudna i niewdzięczna. Pragniemy tutaj zająć się tylko jedną sprawą, a mianowicie wskazaniem pewnych uproszczeń i oczywistości dietetycznych, których wymaga racjonalizacja naszego pożywienia.

Wartość naszych pokarmów zależy od następujących czynników:

a) od wystarczającej wartości energetycznej, mierzonej w jednostkach ciepła, czyli kalorjach;

b) od obecności białka, którego znaczenie dla nas może być większe lub mniejsze w zależności od tego, czy jest to białko pełno lub niepełnowartościowe;

c) od zawartości związków mineralnych, a przedewszystkiem związków wapnia, fosforu i żelaza, bo pokarm nasz najczęściej wykazuje niedobór tych właśnie składników;

d) od dostatecznej zawartości witamin.

Trudno w krótkim artykule, którego temat stanowi właściwie co innego, wyłożyć wszystkie zasady racjonalnego odżywiania zwłaszcza, że pod tym względem możemy odesłać czytelniczki do szeregu doskonałych artykułów, drukowanych swego czasu w „Pani Domu" (patrz spisy rzeczy roczników 1927—1934 r.).

Pragniemy też zwalczyć zdanie, często jeszcze spotykane wśród naszych zawołanych gospodyń, że zajmowanie się zagadnieniami dietetyki jest zgoła zbyteczne, bo od wieków ludzie odżywiali się według swoich zapatrywań i gustu, nie wiedząc o żadnych witaminach, ani solach mineralnych i byli zdrowsi od nas. Jeśli istotnie byli zdrowsi od nas, to właśnie powód leży w tem, że chociaż odżywiali się nieracjonalnie, skutki tego nie zaraz się objawiały, a nasze dzisiejsze niedomagania są spadkiem po błędach w odżywianiu naszych rodziców. Nasi rodzice zapadali na różne choroby przemiany materji dochodząc do progu starości, my cierpimy już na nie w sile wieku, a nasze dzieci już od niemowlęctwa wykazują najrozmaitsze zaburzenia, wynikające z t. zw. „skazy białkowej". Błędne odżywianie się naszych dziadów i rodziców doprowadziło do degeneracji fizycznej społeczeństwa, do rozpowszechnienia gruźlicy, krzywicy, artretyzmu, a kto wie, czy nie pokaże się, że także i raka. Aby wytoczyć skuteczną walkę cherlactwu,

gospodynie nasze muszą na odpowiednim poziomie postawić odżywianie polskich rodzin.

I jeszcze jedna uwaga. Instynkt, który naszym przodkom wskazywał nieomylnie pokarmy odpowiednie dla naszego zdrowia, a kazał unikać szkodliwych, jest u współczesnego człowieka już tak przytępiony, że na nim nie można się opierać. Używanie i nadużywanie napojów wyskokowych, używek, ostrych przypraw korzennych, octu, zagłuszyło w zupełności głos natury. Inaczej było jednak u licznych pokoleń naszych przodków, żyjących bliżej przyrody, a nie znających wymyślnych smakołyków, przygotowanych fabrycznemi sposobami. Wiemy przecież, że pokarmy te swemi właściwościami różnią się bardzo od naturalnych produktów, a skutkiem bardzo daleko posuniętego oczyszczenia, nie zawierają w swym składzie lub prawie nie zawierają witamin, soli mineralnych, pożytecznych fermentów i kwasów organicznych (np. margaryna, mąka czterozerowa, cukier i t. p.).



Dzięki jednak tym licznym pokoleniom ludzi nieprzerafinowanych wytworami cywilizacji, tradycja przekazała nam szereg potraw w wysokim stopniu racjonalnych, bo czyniących zadość wszystkim wymaganiom dietetyki. Odnosi się to w pierwszym rzędzie do t. zw. „potraw narodowych". Weźmy jako przykład nasz staropolski kapuśniak. Kiszona kapusta z dodatkiem ziemniaków, tłuszczu i małej ilości mięsa stanowi danie, pokrywające prawie wszystkie potrzeby organizmu, Bo zważmy tylko: ziemniaki i tłuszcz dostarczą wystarczającej wartości energetycznej, witaminy i sole mineralne znajdujemy w ziemniakach, kapuście i cebuli, pełnowartościowe białko w mięsie, kwasy organiczne, ułatwiające trawienie, w soku z kiszonej kapusty. Pierogi leniwe, pierogi ruskie, pierogi z kapustą i serem są podobnie pokarmami o bardzo racjonalnie zestawionych składnikach, a mianowicie: jajo uzupełnia wartość niepełnowartościowego białka mąki, podobną rolę spełnia także mały dodatek sera do kapusty lub ziemniaków. Ser i ziemniaki lub kapusta, uzupełniają się także wzajemnie pod względem swej wartości mineralnej; wartość energetyczną przedstawia w tych potrawach mąka na ciasto i tłuszcz, służący jako dodatek do nadzianki i polania pierogów.

Jeśli rozpatrzymy risotto i maccaroni włoskie, dojdziemy również do wniosku, że są to potrawy racjonalne. Główny składnik energetyczny, jakim będzie w tym wypadku mąka lub ryż oraz tłuszcz, uzupełnia dodatek pomidorów, przynoszący sole mineralne, i dodatek sera jako uzupełnienie białkowe.

Rumuńską potrawą narodową jest cziorba, coś w rodzaju barszczu ze znacznym dodatkiem ryby oraz krajanych jarzyn i ogórków. Takich przykładów można przytoczyć wiele i każda z nas potrafi je wynaleźć we wspomnieniach z podróży zagranicę, a także z wywczasów letnich, które spędzamy w coraz to innej okolicy naszego kraju. Nauczmy się analizować je z punktu widzenia dietetycznego, a przekonamy się, że niejednokrotnie stoją one bez porównania wyżej od nowoczesnego „kultu żołądka", o którym już parokrotnie była mowa na łamach „Pani Domu".

Zachowując jednak wszystkie tradycyjne potrawy, trudno nam już dzisiaj do nich ograniczyć nasze wymagania. Rozpatrzmy więc krytycznie składniki potraw nowszej daty. Niejednokrotnie przekonamy się, że najdroższe potrawy, właśnie te, które uważamy za smakołyki, przedstawiają najmniejszą wartość w stosunku

do swojej ceny, bo są bardzo jednostronne, a jednostronność to najgroźniejszy wróg racjonalnego odżywiania. Co naprzykład można znaleźć droższego, a zarazem głupszego, niż befsztyk z 25 dkg polędwicy z jajem sadzonem? A jeśli już koniecznie musi być ten befsztyk, to poco do niego jajo, skoro mięso nie potrzebuje żadnego uzupełnienia pod względem wartości białkowej, natomiast potrzebuje, i to wielkiego uzupełnienia pod względem zawartości soli wapniowych, magnezowych i wszystkich witamin. Mięso nie zawiera także żadnego składnika, któryby pobudzał ruch robaczkowy kiszek. Składnika tego natomiast jarzyny zawierają bardzo wiele (błonnik). O ile więc befsztyk z jajem i grzybami marynowanemi lub korniszonami jest pokarmem b. drogim i nieracjonalnym, o tyle befsztyk ten mniejszy o więcej niż połowę, bo z 8—10 dkg polędwicy, a podany z ziemniakami i surówką będzie tańszy i daleko bardziej dla zdrowia naszego wskazany. Omlet z szynką, pasztet w cieście francuskiem, paszteciki z parówkami, to wszystko są pokarmy jednostronne, białkowe lub białkowo-węglowodanowe, a skutkiem tego niewskazane, jeżeli brak im przeciwwagi w odpowiedniej ilości mleka, jarzyn i owoców. Musimy przytem pamiętać, że 8—10 dkg mięsa na osobę dziennie jest to jedyna racjonalna porcja. Pokarm nasz bowiem bez obawy poważnych zaburzeń nie powinien zawierać więcej niż 1 gram białka na każdy kilogram wagi ciała, czyli dla człowieka w sile wieku około 70 g, co bardziej pobłażliwi specjaliści podnoszą do 100 gramów. Jest to już jednak maksymum, na które jeszcze zgodzić się można. Nie przekroczymy tej granicy tylko wtedy, jeżeli mięso będziemy spożywali raz dziennie, najlepiej na obiad. Mięso na drugie śniadanie i na kolację jest przeciwwskazane.

Omówiliśmy powyżej pierwszy warunek racjonalnego odżywiania, t. j. *składniki w potrawach powinny być tak zestawione, aby zachowana była równowaga dietetyczna, co zazwyczaj chodzi w parze z oszczędnością finansową.*

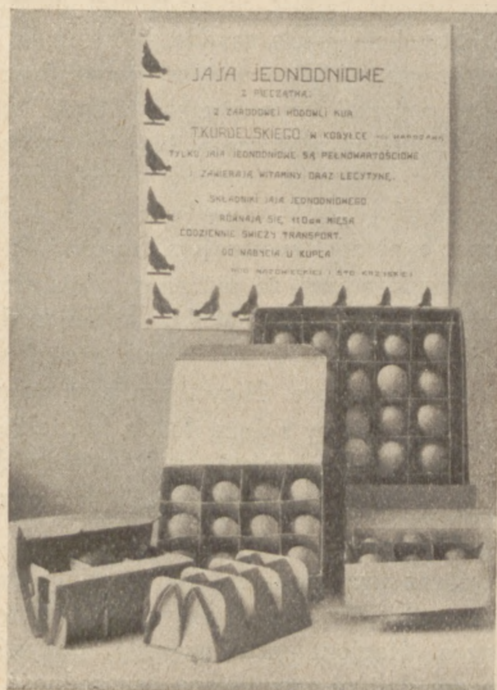
Chcąc jednak, aby całokształt naszego pożywienia czynił zadość wymaganiom dietetyki, trzeba baczyć na drugą zasadę, która żąda, aby *w tym samym posiłku i w tym samym dniu nie zestawiać potraw, przynoszących te same składniki.* Jeśli gospodyni w czasie tego samego obiadu podaje mięso, jaja, jarzyny strączkowe (np. omlet z szynką i ozór z purée z grochu), a na zakończenie obiadu zwyczajem francuskim ser, cóż się dziwić potem, że już niemowlęta cierpią na skazę białkową? Po obiedzie mięsnym deser powinien być owocowy, np. świeże owoce, kompoty, kisiele owocowe. Niewskazane są po obiedzie mięsnym desery z dużą ilością jaj, takie jak kremy, mleczka, biszkopty i t. p. Pozatem w dniu, *w którym obiad jest mięsny, kolacja powinna być bezmięsna.*

A teraz przechodzimy do *trzeciej zasady*, a zarazem trzeciej serji naszych grzechów codziennych. Racjonalność naszego pożywienia a zarazem dobrze zrozumiana oszczędność wymagają, aby *z każdego produktu osiągnąć maksymum korzyści przez umiejętną technikę pracy i spożywanie go pod postacią dla organizmu najkorzystniejszą.* I tak ziemniaki pieczone zawierają najwięcej składników odżywczych. Mniej ich posiadają ziemniaki obierane i gotowane bez

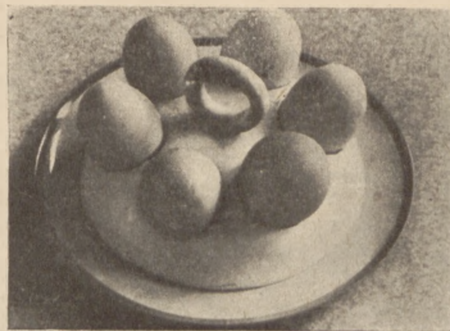
odlewania wody. Ziemniaki obrane i gotowane w dużej ilości wody na wolnym ogniu, tracą b. wiele składników, które rozpuszczają się w wodzie lub wypłókują, i po ugotowaniu ziemniaków, wraz z wodą zostają odlane. Parzenie szpinaku i kapusty odbiera im wiele składników odżywczych. Gotowanie zbyt długie pod przykryciem niszczy wartość kapusty brukselskiej, która powinna po ugotowaniu mieć kolor żywy zielony. Zlewanie wody z fasoli, która moczyła się przed gotowaniem pozbawia również potrawę wielu cennych składników.

Moczenie jarzyn w wodzie po obraniu jest też bardzo nieracjonalne.

Jaja gotowane na miękko mają większą wartość, niż gotowane na twardo. Wątróbka po angielsku ma większą wartość, niż dokładnie wysmażona; marchew gotowana ustępuje marchwi surowej, a kapusta kiszona surowa ma wyższość nad kapustą gotowaną. Masło rumienione jest trudnostrawne. Domniemana strawność potraw smażonych na maśle, to znów jeden z przesądów, z którym czas już zerwać, oczywiście, pod warunkiem, że smalec używany do smażenia będzie w domu przetopiony ze świeżego sadła. Rumienienie masła do jarzyn lub smażenie na maśle jest nietylko niewskazane, ale jest wręcz marnowaniem produktu drogiego, a tak niezbędnego dla zdrowia i rozwoju dzieci i młodzieży.



Wzory racjonalnego opakowania jaj, wprowadzonego przez Związek Spółdz. Mleczarskich i Jajczarskich. Na pierwszym planie widzimy pudełko tekturowe, przeznaczone do wysyłki jaj pocztą.



W tym przyrządzie z ogniotrwałej porcelany można jaja ugotować i podać na stół.

Wiadomo, że składniki pokarmów wzajemnie na siebie wpływają ujemnie lub dodatnio. I tak mały dodatek białka pełnowartościowego do niepełnowartościowego sprawia, że luka istniejąca w białku niepełnowartościowem zostaje zapełniona. W ten sposób wartość białka w grochu i fasoli podnosimy przez dodatek boczku lub jajka, wartość białka roślinnego w ryżówce podnosimy przez dodatek żółtka, a w ziemniakach przez dodatek mleka słodkiego lub kwaśnego.

Groch, fasola, bób, które są jarzynami trudnostrawnemi, oraz potrawy mączne stają się dla organizmu łatwiej przyswajalne z dodatkiem kwasu. Instynktownie spełniamy często to polecenie dietetyki podając barszcz z fasolą, ryż z jabłkami, kapustę kiszoną z grochem i t. d.

Prawidłowe odżywianie rodziny zależy więc w mniejszym stopniu od rozporządzalnych środków pieniężnych, a w daleko wyższym stopniu od: 1) umiejętnego zestawiania potraw w posiłki, 2) umiejętnego zestawiania produktów w potrawy, c) umiejętnego wyboru dla każdego produktu tej postaci, w której przedstawia największą wartość.

Często duże możliwości pieniężne stają się właśnie wrogiem dietetyki, bowiem skłaniają do dogadzania łakomstwu, do smakoszostwa i doboru pokarmów drogich, ale przynoszących tylko jednostronny pożytek.

Zofja Czerny.

Znajomość — zażyłość — poufałość.

Mamy bardzo wielu znajomych. Liczba ich zwiększa się z każdym niemal dniem, z każdem posiedzeniem przedbalowem, z każdą herbatką u znajomych, spotkaniem w kawiarni.

— Pani pozwoli: państwo Iksygrek... pani Zet. — Pytanie jest w tym wypadku zwrotem retorycznie-dekoracyjnym; ciekawam jakby pani mogła nie pozwolić, kiedy zainteresowane osoby stoją tuż nos w nos? Kiedy zaraz wypadnie zasiąść obok nich przy wspólnym stole?

Magiczna formułka przedstawienia posiada tajemniczą właściwość przeczarowywania ludzi dotąd obcych i anonimowych — w naszych znajomych. Do czego to uprawnia? Właściwie do niczego. Prawie do niczego — do ukłonu na ulicy, do wymiany kilku zdań w teatrze czy w domu wspólnych znajomych. Do powtórzenia w razie potrzeby formułki przedstawienia wobec innych osób.

To właściwie wszystko, o ile się ma do czynienia z ludźmi dobrze wychowanymi i delikatnymi.

Aksjomat: — ludzi dobrze wychowanych i delikatnych jest na świecie zbyt mało.

Więc ci inni (bardzo liczni) uważają, że przypadkowa znajomość upoważnia ich niemal do absolutnie wszystkiego: do proszenia o protekcję, o pożyczkę, do przysiadania się w kawiarni czy restauracji do stolika ludzi zajętych ożywioną rozmową, do nawoływania ich głośno na deptaku uzdrowiska, wreszcie do chwalenia się ich znajomością, z zaznaczeniem, że jest dawna i zażyła. — To mój dobry znajomy, on mi niczego nie odmówi.

Rzecz prosta, że owa skwapliwość wykorzystywania ich znajomości grozi tylko ludziom dobrze sytuowanym materjalnie, lub zajmującym stanowiska połączone z szerokim zasięgiem wpływów. Znajomością z szarym człowiekiem nikt się nie reklamuje.



Wieczorowa suknia z lamy w połączeniu z ciemniejszą crêpe satin. Rękawiczki z lamy.

Osoby rozsądne zastanawiają się nie raz i nie dwa, zanim zdecydują się pozwolić na to, by znajomość przerodziła się w zażyłość. Zdarzają się osoby czarujące na neutralnym gruncie towarzyskim, nieocenione w pracy społecznej, przemiłe jako towarzyszki zbiorowych wycieczek — niemożliwe przy bliższej znajomości. Zażyłość ujawnia wady naszych pozornie sympatycznych znajomych. Nigdy nie możemy przewidzieć, jaką serję katastrof może rozpętać akt tak niewinny jak wymiana wizyt.

Któż mógłby przypuszczać, że zabawna i dowcipna pani poznana w czasie narciarskiego treningu w Zakopanem posiada taki nadmiar wolnego czasu, że uszczęśliwia swoje znajome codziennemi odwiedzinami o rozmaitych porach, nie licząc się zupełnie z ich trybem życia i pracy. Że punktualny i uczynny kolega biurowy jest w towarzystwie posępnym mrukiem, gaszącym cudzą wesołość, a wskutek braku obycia nie umiejącym wyjść w porę. Że uprzejma i światowa pa-



Bluzka wieczorowa do długiej spódnicy z błyszczącego jedwabiu. Na bluzkę nadaje się żorżeta, chiffon lub każdy strojny materjał (np. z zeszłorocznej wieczorowej sukni).

ni, z którą się organizowało niejedną filantropijną imprezę, ma przykrą właściwość wtrącania się w cudze sprawy i znajduje dziwne upodobanie w dyskretnem wywoływaniu nieporozumień między przyjaciółmi, rodziną, małżeństwami!

Talent jednania sobie ludzi jest niewątpliwie cennym darem towarzyskim, kto wie jednak czy nie bardziej cenną jest zdolność utrzymywania należytego dystansu. Grzeczność nie zachęcająca do poufałości — oto właściwy ton w obcowaniu z ludźmi, ton na który umieją się zdobyć tylko nieliczni.

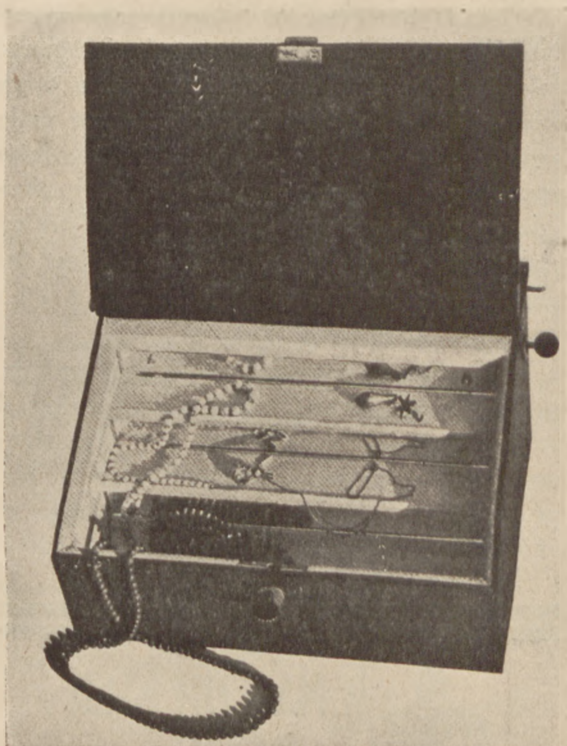
Poufałość jest to stosunek straszliwy, do którego nie powinno się dopuszczać za żadną cenę. Zażyłość może być przywilejem jednostek wybranych. Poufałość nie powinna być tolerowana w społeczeństwach kulturalnych.

Poufałość to karykatura przyjaźni, to prawo mówienia przykrych prawd bez t. zw. „ceremonji", czyli bez względu na cudzą przykrość. Poufałość to przyswojone prawem kaduka pozwolenie nachodzenia o każdej porze, włażenie do czyjejś duszy „w kaloszach", nie szanowanie cudzych tajemnic, zwyczajów, upodobań, nazywanie tego wszystkiego manją i dziwactwem.

Ludzie poważni i kulturalni nigdy się nie spoufalają. Właściwością sarmackiego temperamentu jest skłonność do rozlewnej serdeczności towarzyskiej, zwłaszcza po pewnej ilości opróżnionych kieliszków. Karnawał — okres intensywnego życia towarzyskiego nastręcza wiele sposobności do nieoględnych odruchów.

— Szczery z ciebie chłop — daj pyska! — Uściski z dubeltówki, a po chwili spóźnione pytanie. — Czekaj no, czekaj — jak ty się właściwie nazywasz?

Jeżeli lekkomyślnie wypite bruderschafty (czas, by się już znalazło jakieś polskie słowo) między mężczyznami kończą się nieraz kłopotliwie i kosztownie — łatwość przechodzenia na „ty" między osobami płci odmiennej miewa re-



Szkatułka na modną biżuterję. Wewnątrz mamy dwie kondygnacje przegródek do wyjmowania.

zultaty wręcz tragiczne. Bardzo wiele pań pod wpływem balowej atmosfery i rozbawienia zaczyna mówić po imieniu towarzyszom zabawy i tańca. Bardzo nieliczni panowie bywają dość taktowni, by nazajutrz o tem zapomnieć. Jeżeli mąż lub narzeczony jest zazdrosny i „honorowy", o pojedynek nietrudno. A tam, gdzie strzelają, zawsze może być ktoś trafiony — ciężko jest żyć, mając na sumieniu czyjeś kalectwo lub śmierć.

Zdarzają się i generalne bruderschafty. — Ja wypiję na „ty" z twoim mężem, ty — z moim. Wymiana pocałunków (jakto przy bruderschafcie!) narazie bardzo niewinnych. Od łyczka do rzemyczka — dwa rozwody. Pierwszy mąż żeni się z żoną drugiego. Drugi nie ma ochoty ryzykować ponownie. Pierwsza żona, niefortunna organizatorka ogólnego bruderschaftu, zostaje na lodzie!

No, niech się Panie nie przerażają: niewszystkie poufałe znajomości kończą się pojedynkiem, nie wszystkie bruderszafty — rozwodem. W naszych przykładach poszliśmy daleko — ot dla większego wrażenia.

Bądź co bądź z tego i owego, cośmy o lekkomyślnem zawieraniu poufałych znajomości mówili, morał ten wynika: unikajmy przeradzania się każdej znajomości w zażyłość, nie dopuszczajmy do poufałości.

Jadwiga Kiewnarska.

LUTOWE POGADANKI POLSKIEGO RADJA W DZIALE KOBIECYM.

1-go piątek, godz. 12,45: Halina Mamelokowa — Aprowizacja miast (transmisja z Katowic).

2-go sobota, godz. 17,50: Marja Dobrowolska — Odpoczynek matki (z cyklu: Dom i Rodzina).

6-go środa, godz. 17,25: Zofja Popławska — Jedynaczka (z cyklu: Świat Dziewcząt).

8-go piątek, godz. 12,45: Zofja Iwaszkiewiczowa — My i nasze dzieci (transmisja z Wilna).

9-go sobota, godz. 17,50: Janina Feldmannowa — Nowoczesne urządzenie mieszkania (transmisja z Krakowa).

13-go środa, godz. 17,25: Marja Karczewska — Gospodarstwo domowe w nowem ujęciu.

15-go piątek, godz. 12,45: Anna Fudakowska — Pani godzi służącą.

16-go sobota, godz. 17,50: Jadwiga Jastrzębiec — Trudności życia towarzyskiego (transmisja z Poznania, z cyklu: Dom i Rodzina).

20-go środa, godz. 17,25: Dr. Janina Dybowska — Racjonalne obuwie.

22-go piątek, godz. 12,45: dr. Zofja Glińska—Wyprawka dla noworodka (z cyklu: Dla młodych matek).

23-go sobota, godz. 17,50: Janina Ezupowiczowa — Dziecko w domu (z cyklu: Dom i Rodzina).

27-go środa, godz. 17,25: Janina Strzelecka — Cecylja Śniegocka (z cyklu: Kobiety zasłużone).



Suknia wieczorowa w ciemnym kolorze z matowego jedwabiu.

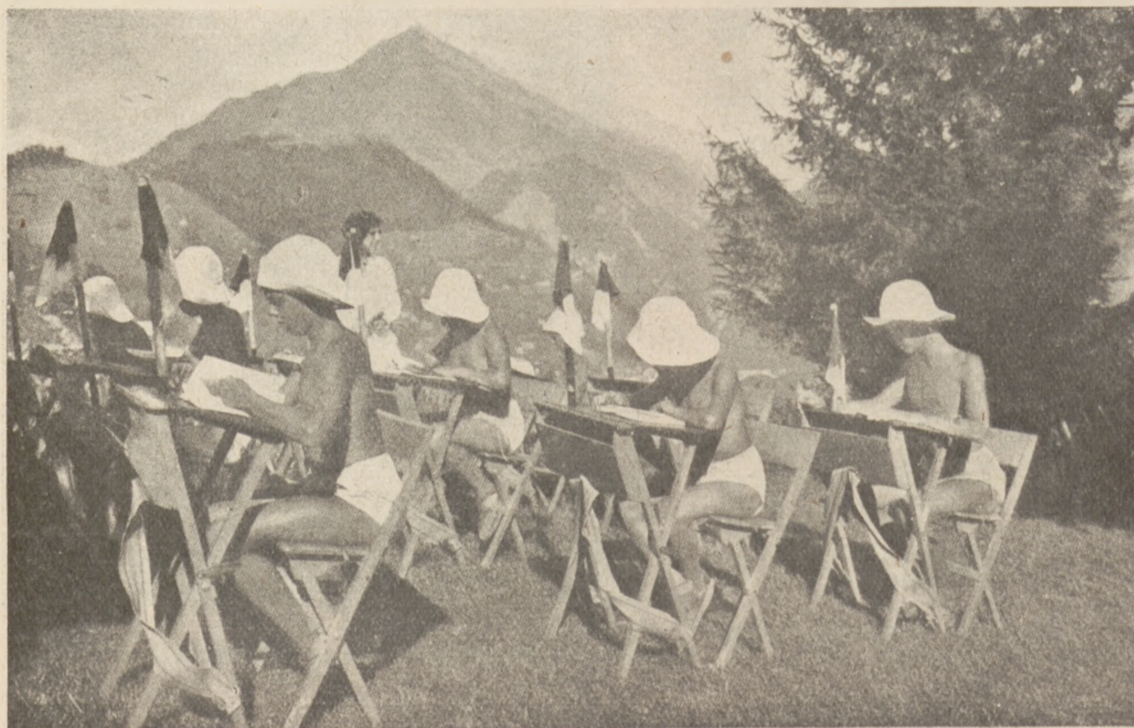
O ZARADNOŚCI

Twarda walka o byt siłą rzeczy wydobywa na powierzchnię jednostki mocne, dzielne, które z walki tej umieją wychodzić zwycięsko. Element słabszy, niezaradny opada zwolna na dno życia ...ginie, o ile nie znajdzie się ktoś, kto taką istotę, życiowo niezaradną, otoczy opieką i stworzy jej byt znośny.

Taka niezaradność jest często wrodzoną cechą charakteru i wówczas w niewielkim tylko stopniu da się ją wychowaniem usunąć, najczęściej jednak bywa właśnie rezultatem nieumiejętnego wychowania dzieci przez zbyt rozpieszczających je rodziców, a zwłaszcza matki. Zaślepione miłością do dziecka, zamiłowane w staraniach, jakich dziecko od nich jakoby potrzebuje, starają się usuwać mu każdy pyłek z drogi, starają się nietylko usługiwać dziecku na każdym kroku, ale wprost myśleć za nie. I oto z takiego rozpieszczonego gagatka przyzwyczajonego, że mamusia o wszystkiem pomyśli, wszystko za niego i dla niego wykona, wyrasta rozleniwione stworzenie, któremu zdaje się, że życie całe tak je wszyscy pieścić powinni, jak to czyniła matka. Może nawet budzą się w niejednym takim osobniku pragnienia, by przemóc to swoje moralne kalectwo. Najczęściej jednak dzieje się wtedy tak, jak z częścią ciała: ręką, nogą, której nie używalibyśmy od dzieciństwa; mięśnie nie mają sposobności wyrobić się, ręka czy noga przestaje rosnąć i nigdy już nie upodobni się do innych normalnie rozwiniętych członków. A człowiek, któremu w dobie dzisiejszej brak zaradności w życiu, jest gorzej niż kaleką. Bo kalekę wspomaga się, dla człowieka niezaradnego zaś mają ludzie niemal pogardę. „Z drogi" zdaje się nań wołać każdy „tu dla nas miejsce, ludzi zaradnych, umiejących wybrnąć z każdej trudnej sytuacji".

Bywa i tak niekiedy, że z nieumiejętnie wychowanego dziecka, zbyt rozpieszczonego nietylko w dzieciństwie, ale i w latach młodzieńczych, wyrasta mały tyran. Taka jednostka, umiejętnie wychowana, mogłaby się stać pożyteczna dla siebie i społeczeństwa, bo snać z natury obdarzona była wolą i tylko brak zrozumienia dla charakteru takiej istoty i jej rozleniwienie, wyrobiły z niej tyrana o kaprysach zamiast świadomych pragnień, o histerycznych zachceniach zamiast zdecydowanych aktach woli.

Zaradność powinno się wyrabiać w dziecku od najwcześniejszych chwil jego życia. Małe bobo, które uczy się dopiero chodzić, przewraca się często — trudno, taka już jego dola. Otóż mamusia, chcąc swojej pociesze usuwać nawet najdrobniejsze przeszkody z drogi życia, biegnie i podnosi maleństwo, użalając się nad jego niedolą. Najczęściej dopiero wówczas dziecko zaczyna się „mazać". Tymczasem pozostawione sobie i własnej zaradności, starałoby się podźwignąć z ziemi i zajęte tem, nie pamiętałoby, że może popłakać. Małe dzieci zwykle zresztą mają w sobie już z natury dużą dozę zaradności, czego dowodem jest tak często spotykane upodobanie do tego, aby wszystko robiły same. A więc maleństwa pragną same się ubierać, chociaż sztuki tej jeszcze nie potrafią, chcą same jeść, chociaż łyżka drży w niewprawnych rączynach. Matki, które zamiast rozwijać w dzieciach ową wrodzoną zaradność, starają się przeciwnie zabijać ją, usługując im i wyręczając je we wszystkiem, czynią wielką krzywdę tym swoim najukochańszym istotom. Widziałam ośmioletnie dzieci, które trzeba było karmić, bo inaczej jeść nie umiały, widziałam dziesięcioletnią dziewczynkę, która nie umiała się sama ubrać, przyzwyczajona, że ubierała ją zawsze matka, uważając dziecko za lalkę, którą miło jej było się bawić. I widziałam też umiejętnie chowaną dziewczynkę, która przejawiała od



W szwajcarskiej szkole — sanatorjum w Leysin (1300 m nad p. m.) dzieci uczą się

najmłodszych lat wielką zaradność. Ojciec, rozumny człowiek, czuwał nad tą właściwością dziecka i pielęgnował ją w niem. Toteż, kiedy pewnego dnia zerwały się w porcelanowej lalce druciki, na których umocowane były rączki i nóżki, dziecko najspokojniej wyjęło ze skarbonki własne pieniądze, wyszło na ulicę, kupiło w sklepie drutu mosiężnego i zreperowało samo lalkę. Ojciec zdala przyglądał się temu i uważał, aby dziecku nikt nie przeszkodził. Jestem pewna, że jeżeli życie postawi te dwie dziewczynki, ową dziesięcioletnią, tak uzależnioną od matki, że sama się ubrać nie potrafi, i tę sześcioletnią, kupującą drucik by zreperować lalkę, wobec trudnej sytuacji, którą trzeba będzie pokonać własną zaradnością, ta młodsza zabierze się do tego odrazu i napewno zwycięży, ta starsza zaś najprawdopodobniej ulegnie, jako do życia nieprzygotowana. I może wówczas nikt nawet nie przypuści, że zawiniła tu przesadna troskliwość matki, która dziecka swego nie uzbroiła na drogę życia w odpowiednią broń, jaką w życiu jest zaradność.

Obecne kierunki wychowawcze mają na celu wyrabiać tę cechę w przyszłych członkach społeczeństwa. Harcerstwo m. i. wyrabia w młodych obywatelach umiejętność radzenia sobie w każdej sytuacji, jaką okoliczności podsuną: rozbić namiot, gdy noc zaskoczy w podróży, ugotować posiłek, kiedy zmuszą do tego warunki, zreperować ubranie, obuwie i t. p.

Wychować dzielne jednostki, które potrafią poradzić sobie zawsze — oto do czego dążyć powinni rodzice i za co dzieci napewno bardziej wdzięczne im będą w późniejszem życiu niż za przesadne pieszczoty i wyręczanie ich w dzieciństwie w każdym, najmniejszym nawet trudzie. Bywa wprawdzie czasem i tak, że zaradność, tłumiona w dzieciństwie nierozumną miłością rodziców, wyrobi się potem sama w dziecku, ale na to liczyć nie można. Lepiej od najmłodszych lat chować dziecko z tą myślą, że przyjdzie czas, w którem samo będzie musiało radzić sobie w życiu. Powiedzenie, jakie się często od matek słyszy, że: „i tak będzie miało dość czasu na to w życiu, aby mu było źle, więc teraz, kiedy jest przy matce niech mu będzie dobrze!" jest już w założeniu błędne. Dziecko tak wychowane będzie się odnosiło do świata i do siebie z wiecznym, nieuzasadnionym żalem i na każdym kroku będzie się potykać o coś, z czem nie potrafi sobie poradzić: czy to będzie załatwienie jakiejś sprawy życiowej, czy wybrnięcie z trudności na stanowisku, czy ludzka obmowa lub złośliwość. Ilużto ludzi, nieraz nawet o dużej wartości, przepadło dla społeczeństwa przez niezaradność życiową, a iluż posiadając ją uniknęłoby nieszczęść.

Zaradność, umiejętnie zastosowana, przyczyniła się do wielu wynalazków. Oto czegoś było brak, coś należało zastąpić czemś innem; chcąc temu brakowi zaradzić, ktoś szukał i trafiał na coś, co było lepsze, nowe! Dzieci, chowane obecnie, często nie zdają sobie sprawy, że niektórych aparatów, jak np. telefonów nie znano dawniej, są do nich przyzwyczajone od pierwszych chwil życia. Należy też wyrabiać w nich zainteresowanie do wszystkich wynalazków i nowości oraz ulepszeń, z których korzystają starsi. Małe dziecko, jadąc windą z kimś starszym, samo naciska guziczek, wprawiający windę w ruch do danego piętra; nieco starsze niech wyręczy matkę, starszą siostrę lub brata w zatelefonowaniu do kogoś, da mu to ogromne zadowolenie i poczucie własnej samodzielności. Jeszcze starsze niech nada samo depeszę, niech uczy się posługiwać przekazami czy czekami w Pocztowej Kasie Oszczędności. Dziecko, młodzież obyta z temi ulepszeniami, do których przywyknie, da sobie z łatwością radę i wówczas, gdy w grę wejdzie jakiś nowy wynalazek, ułatwienie codziennego życia.

Stella Olgierd.



i gimnastykują w promieniach górskiego słońca.

Światło i słońce to najlepsi sprzymierzeńcy w walce z gruźlicą.



Zagrzebana w pracy i śniegu...

Halina Dochówna
kierowniczka Szkoły Hodowli Drobiu w Julinie.

NARESZCIE jestem w Ameryce, o której od najmłodszych lat marzyłam!

Wojna, praca zarobkowa, brak pieniędzy stały na przeszkodzie urzeczywistnieniu marzenia. Aż zjawiła się w mem życiu królowa hiszpańska w postaci panny Hawlett, dziennikarki i podróżniczki amerykańskiej, która szczęśliwym dla mnie trafem zawadziła o Julin[1]). Nie dostarczyła mi wprawdzie, jak królowa hiszpańska Kolumbowi, statku ani nawet biletu, ale stosunkami swemi dopomogła mi do wyszukania praktyki w Stanach Zjednoczonych, a tem samem umożliwiła wymarzony wyjazd.

Dzięki staraniom p. Hawlett dyrektor szkoły rolniczej w stanie Massachusetts ulokował mnie na fermie hodowli drobiu, bardzo nowoczesnej i doskonale prowadzonej. Za pracę zgodzono się dawać mi mieszkanie i utrzymanie.

Po wylądowaniu w New-Yorku spędziłam tylko jeden dzień, ale zato niezapomniany! Olśniło mnie bogate, wspaniałe centrum miasta, którego ogromne budynki wyciągają ramiona wprost do słońca. Pod przewodnictwem p. Hawlett zwiedziłam bibljotekę z jej nowoczesnemi urządzeniami, pozwalającemi publiczności wybrać odpowiednią książkę bez pomocy obsługi; oglądnęłam kilka nowych gmachów rządowych, ogromnych, w stylu bardzo nowoczesnym. Byłam w największem na świecie kinie „Radio City Hall". W Polsce jeszcze słyszałam o słynnych girlsach Radio City: że każda z nich to skończona piękność a ich wzrost, waga i budowa są tak dobrane, że trudno jedną od drugiej odróżnić. I rzeczywiście, są jak jedna! Zgrabne, ładne, wygimnastykowane. Podziwiałam je w zmodernizowanej „Wesołej Wdówce" zaraz po skończonym filmie.

Kolację zjadłyśmy bardzo skromnie, w restauracji, gdzie publiczność sama się obsługuje, sama bierze sztućce i potrawy w porcjowych ilościach. O ósmej zdążyłyśmy jeszcze do teatru, by zobaczyć słynną Ethel Waters, aktorkę-murzynkę. Po teatrze doskonałe lody owocowe, przejazd autobusem przez Broadway i słynną piątą Avenue (ulica najwspanialszych sklepów), hotel, łóżko, sen i myśli o bliskiej już Sunny Bank Farm koło Bostonu.

Po dniu pełnym wrażeń, odprowadzona przez Miss Hawlett, pojechałam do Bostonu. Tu spotkał mnie pan Woodworth i autem przywiózł do swej fermy. W drodze dowiedziałam się, że poza hodowlą mam także pomagać pani domu przy gospodarstwie domowem, a w czasie jej chorób czy nieobecności — sama gotować.

Dom państwa Woodworth to stary domek w stylu t. zw. kolonjalnym, bo zbudowany na wzór domów angielskich, wznoszonych 300 lat temu przez pierwszych kolonistów w Nowej Anglji (jeden ze stanów Am. Półn.). Pokoje są umeblowane ładnie, ale w stylu tak dalece staro-angielskim, że w jednym z pokoi, dawnej kuchni, stoi stary kołowrotek, a koło komina wiszą kotły, sierpy i siekiery, jak to przypuszczalnie bywało 300 lat temu. U nas takich kociołków i kołowrotków tysiące można tanio nabyć, tu stoją jako antyki i dodają patyny swemu otoczeniu.

Elektryczność, wodociągi i centralne ogrzewanie przypominają wiek dwudziesty i ułatwiają życie. Ułatwiają bardzo, szczególnie elektryczność. Niedarmo mówią, że Amerykanie nie gotują, a tylko naciskają kontakty. I tak jest rzeczywiście.

Na ślicznej białej emaljowanej płycie kuchni elektrycznej są 4 fajerki: jedna, do prędkiego gotowania, szybko ostyga po wyłączeniu prądu; dwie rozgrzewają się powoli, ale długo zachowują ciepło; czwarta — to kociołek z dziurkowanem podwójnem dnem do gotowania jarzyn na parze lub we własnym sosie.

Co to za rozkosz piecyk elektryczny! Niema mowy o przypieczeniu lub spaleniu, o ile ciepło jest dobrze naregulowane; a reguluje się je, kierując prąd elektryczny na spód lub górę pieczonej potrawy. Zboku jest jeszcze regulator do nastawiania na ogólną temperaturę, odpowiednią dla danej potrawy. Obok kuchenki stoi stolik biały, emaljowany, a przy nim znów wyłącznik elektryczny. Tu włączamy trzepaczkę do bicia jaj lub kremu, do tarcia ziemniaków, lub żelazko do prasowania i t. p.

W kuchni znajduje się biała emaljowana chłodnia domowa, też elektryczna. Wszystkie produkty tam przechowujemy; mięso, jarzyny, owoce trzymają się jak świeże. Chłodnia dostarcza też lodu sztucznego, który zamarza w specjalnych wanienkach. Przyrządzanie lodów jest bardzo proste; gdy masa na lody gotowa, stawia się ją na górnej półce chłodni — i sama zamarza.





Autorka artykułu i jej towarzysze pracy przy wejściu do kurnika, którego imponujący gmach widzimy na ilustracji u góry.

---

[1]) Stacja Hodowlana i Szkoła Drobiarska w Julinie p/Warszawą (st. kol. Łochów), ufundowana przez Helenę Paderewską, obecnie jest pod zarządem Warsz. Izby Rolniczej.

Jedną ze ścian kuchni zajmuje duża szafa-półka z rozmaitemi konserwami, jak w sklepie kolonjalnym. Trzy duże okna kuchni są ubrane żółtemi firankami. Pani Woodworth nosi żółty fartuch; zmywacze, ściereczki, ręczniki też są żółte. I w tej żółtej kuchni pracujemy na zmianę, obie blondynki!

Produkty otrzymujemy dwa razy w tygodniu; przywozi je sam właściciel z Bostonu, dokąd dostarcza jaj i drób bity. Rozmaitość w jedzeniu jest duża. Ogromna Ameryka, posiadająca na własnym obszarze rozmaite klimaty, bez cła dostarcza konsumentom latem i zimą najwspanialsze owoce i warzywa. To też truskawki, sałaty endywje, zielony groszek i t. d. pojawiają się tu na stole przez cały rok, gdyż zawsze można tanio je kupić. Nie mówię już o pomarańczach i bananach, które są tu za bezcen. Opowiem charakterystyczną przygodę. W małem miasteczku zobaczyłam kiedyś na wystawie sklepowej śliczne banany; zaszłam i spytałam o cenę, „6 za 25 centów". Poprosiłam więc o 6 i dostałam... całą torbę, czyli 6 funtów za moje 25 centów! Nadto pije się tu dużo pysznego surowego mleka, co również nie jest bez wpływu na zdrowie i cerę.

A teraz opiszę nasz dzień pracy.

Budzik dzwoni o piątej pięćdziesiąt. Ubieram się szybko i ciepło, bo ostra w tym roku zima. Idę do kurnika, wspaniałego trzypiętrowego budynku, omal nie drapacza nieba. Tu na trzeciem piętrze doglądam i karmię 1400 kur, umieszczonych w siedmiu przedziałach. Karmię je zbożem, roznoszę mieszankę, oglądam, czy woda w automatycznych poidłach dobrze funkcjonuje, kontroluję nieśność. Kurniki są oświetlone prze całą noc, więc kury niosą się już o 6-ej.



Na 7-ą wracam do domu i biorę się do przyrządzania śniadania. Amerykańskim zwyczajem robię co dnia wszystko w tym samym porządku. Przekręcam wyłącznik elektryczny przy kuchni, aby rozgrzać fajerkę; odkręcam kran, aby spłynęła zimna woda (dzięki centralnemu ogrzewaniu mamy letnią wodę w kranie i taką napełniamy garnki dla oszczędzania elektryczności); w tym czasie schylam się i z szafki pod zlewem wyjmuję pomarańcze; napełniam kociołek letnią wodą z kranu i stawiam go na rozgrzanej fajerce. Przekręcam drugi wyłącznik, żeby rozgrzać drugą płytkę: na grzanki. Następnie przekrawam pomarańcze i wyciskam z nich sok w specjalnym wyciskaczu; za pokręceniem korby sok wylewa się do szklanki. To nasze pierwsze śniadanie, smaczne i zdrowe; wyobrażam sobie, jak mi go w Polsce będzie brak.

Szklaneczki z sokiem pomarańczowym odnoszę do jadalni i nakrywam do stołu. Wracam do kuchni: woda już kipi, fajerka na grzanki gorąca. Zalewam kawę, wkładam jaja do gorącej wody, bułkę na grzanki podgrzewam i smaruję masłem. Jaja trzymam w gotującej się wodzie tak długo, póki piasek w szklanej klepsydrze nie przesypie się na dół: — jest to znak, że trzy minuty minęły, czyli że jaja gotowe, właśnie takie, jakie mój gospodarz lubi, t. j. gotowane 3 minuty.

Śniadanie spożywamy szybko. Śpieszymy się do pracy. Po zmyciu talerzy idę do kurnika i już tylko kontroluję nieśność kur swoich i na dwóch dolnych piętrach: kontrolujemy 6 stadek po 200 i 8 po 15 kur. Cały dzień wyciągam kury z gniazda, sprawdzam numery i oznaczam na karcie godzinę zniesionego jaja. Raz na miesiąc przez 6 dni ważę jaja odrazu w kurniku; wtedy sama wydążyć nie mogę i mam pomoc w rannych godzinach.

Przed 12-ą zbieram jaja i odnoszę do piwnicy, gdzie są odrazu segregowane i prześwietlane. Przychodzę na gotowy obiad, ugotowany przez panią Woodworth.

Po obiedzie zmywam talerze i znowu wracam do kurnika; kontroluję kury do 3-ej i idę do inkubatorni (wylęgarni). Tu nastrój rozkoszny: radjo gra; po zmarznięciu przy kontrolowaniu kur bez rękawiczek, przy otwartem oknie w trzaskający mróz — rozgrzewam tu swe popuchnięte i popękane ręce. Układam jaja na tacy do lęgów zarodowych lub znaczę kurczęta. Tu wesoło, bo pracuje Helen, która opowiada i dowcipkuje, co jej nie przeszkadza w starannem segregowaniu jaj. Od czasu do czasu grubszym, głośnym śmiechem wybucha nasz główny hodowca, „head poultryman". Często przychodzi właściciel i z miną poważną przygląda się robocie lub sam się do niej bierze.

Zwiedzający fermę też oglądają inkubatory i wylęgające się kurczęta. Bo wprawdzie hodowla jest nieduża, ale dobrze zorganizowana. Mamy 6000 nieśnych kur, kurcząt obecnie 8000, a ma ich być 18.000, inkubator na 18.000 jaj.

Pracuję tak do 5-ej, potem znowu karmię kury, zbieram jaja, zamiatam korytarze i wracam do domu na 6-ą, by gotować lub zjeść gotowaną kolację. Po wieczerzy zmywam i na tem kończę obowiązki w stosunku do właścicieli fermy. Spoczątku byłam tak zmęczona, że szłam spać natychmiast po skończeniu dziennej porcji roboty, ku zdziwieniu gospodarza, który jako silny i zdrowy Amerykanin nie wierzy w zmęczenie i radził mi zająć się studjowaniem pism hodowlanych.

Ale praca przy tysiącach kur to nie zabawka i kobiety tego w Ameryce nie robią. Dźwigać wiadra z paszą, pod-

nosić tace z 203 jajami i wkładać je do inkubatora, przynosić kosze z jajami po 300 sztuk w każdym aż z trzeciego piętra — to wysiłek! Narazie robiłam wolno i byłam niezmiernie zmęczona. Dziś lepiej mi idzie. Uczę się unikać niepotrzebnych ruchów, a przez to mniej się męczyć i wydajnie pracować. Postępy zrobiłam takie, że jestem obecnie uważana za doskonałego robotnika, gdyż pracuję i noszę jak mężczyna. Studjuję trochę wieczorami i korzystając z łaskawości mych chlebodawców, jeżdżę z niemi na zebrania hodowców i do kina.

Jakie są stosunki z właścicielami fermy? Pan Woodworth to typowy Amerykanin, nadzwyczaj zdolny, doskonały mówca; farmerem jest od pięciu lat, poprzednio był wiceprezesem towarzystwa ubezpieczeniowego w Filadelfji. Wykształcenie i wychowanie wykazują luki, pokryte dużym sprytem i zdolnościami.

Żona młoda, przystojna, schorowana i nerwowa; wykształcona i wychowana lepiej od męża, pochodzi z rodziny inteligentnej; widocznie rozpieszczona przez rodziców i męża, jest dosyć płytka. Dla mnie uprzejma; podziwiam jej stroje i pracę, co jej sprawia ogromną przyjemność. Potrzebuje podziwu, a mąż, małomówny i zajęty, zamało ją podziwia. Moja pomoc na fermie i w gospodarstwie jest przez nią mile widziana.

W dni powszednie jadam razem z chlebodawcami przy stole, ale gdy są goście — w kuchni. Do towarzystwa nie jestem dopuszczana i w bardzo częstych zebraniach towarzyskich nie biorę udziału. Co najzabawniejsze — to fakt, że ja się czuję wyższa od tego towarzystwa, które napewno czuje się dużo lepsze odemnie, ciężko pracującej kobiety.

Niesłychana jest w Ameryce różnorodność ras i narodowości, choćby nawet wśród personelu naszej fermy. Gospodarze — Anglo-Sasi; ja Słowianka; Helen, pracująca w inkubatorni, czystej krwi Greczynka; Fred, head poultryman — pół-Francuz, pół-Anglik (zachował wszystkie cechy narodu łacińskiego); drugi robotnik Harold — Niemiec z nazwiska, ale syn Amerykanki; trzeci robotnik Samson — Irlandczyk, i t. d.

Wśród przyjemności najmilsze są przejażdżki niedzielne samochodem, który sobie niedawno kupiła... Helen z inkubatorni.

Uczę się więc na fermie różnych nieznanych mi dotąd rzeczy i cieszę się, żem tu przyjechała, choć narazie jestem zupełnie zagrzebana w pracy i śniegu.

O wywabianiu plam

Inż. Wacław Kączkowski

Każdy odplamiający musi uwzględnić 4 czynniki t. j. 1) włókno, na którem plama powstała, 2) barwnik pokrywający to włókno, 3) odczynnik, którym chce działać na włókno zafarbowane, wreszcie 4) same składniki plamy.

Przystępując do odplamiania, trzeba wiedzieć z jakiem włóknem ma się do czynienia. Żeby np. nie podziałać na włókno bawełniane kwasami, albo na wełniane ługami, żeby środek utleniający nie zniszczył włókna bawełnianego lub z jedwabiu sztucznego, wreszcie żeby włókno było zachowane możliwie tak dobrze, jakiem było ono przed odplamianiem.

Następnym czynnikiem jest barwnik, którym farbowano włókno. Niestety, przy ogromnej ilości barwników, znajdujących się na rynku i stosowanych w farbiarstwie, nie jest rzeczą możliwą określić zgóry własności tego barwika. Stąd pochodzi reguła, że zanim przystąpimy do wywabiania plamy, trzeba wypróbować odczynniki w miejscach mało widocznych — czy one wpływają na barwnik czy też nie.

Jak widzimy rodzaj włókna i barwnik już zgóry określają odczynniki, które mogą być przy wywabianiu plamy użyte. Dopiero znając te dane jak również mając określone podejrzenie odnośnie do rodzaju plamy, możemy przystąpić do odplamiania.

Naprzykład mając tkaninę bawełnianą wiemy, że jedynie z największą ostrożnością możemy stosować kwasy. Jeśli tkanina zabarwiona jest np. na kolor niebieski, to powinniśmy zbadać jakie odczynniki on wytrzymuje. Jeśli na tej niebieskiej tkaninie mamy plamy żółte, to wówczas podejrzewamy rdzę. Wobec tego, jeżeli niebieski barwnik wytrzymuje dobrze kwasy, to żółtą plamę wywabiamy *krótko i ostrożnie* przy pomocy kwasu szczawiowego. Jeśli natomiast barwnik kwasów nie wytrzymuje, ale wytrzymuje dobrze środki odtleniające, to wówczas próbujemy odtlenić plamę burmolem i zmyć lekko kwaśnym odczynnikiem, np. słabym kwasem cytrynowym lub szczawiowym. Jeżeli natomiast nie wytrzymuje on również środków odtleniających, wówczas sięgamy do fluorku, który jest względnie obojętny dla wszelkich barwników.

Inny przykład. Mamy tkaninę z jedwabiu szlachetnego obciążonego, np. prawdziwy crêpe satin, nie powinniśmy więc działać na nią silnymi kwasami ani też silnymi ługami. Przypuśćmy że ta jedwabna tkanina jest farbowana barwnikiem wytrzymującym utlenianie, ale nie wytrzymującym silnych ługów ani kwasów. Niech plama np. będzie tłuszczowa, wówczas spokojnie możemy wywabiać tę plamę benzyną albo czterochlorkiem węgla. Przypuśćmy, że była to plama zastarzała, która miała na sobie dużą ilość kurzu i sadzy. W tym wypadku, gdy tłuszcz już zszedł, trzeba będzie ją pozbawić specjalnego zabarwienia, wywołanego przez sadze. W tym celu najlepiej ją odbarwić wodą Javelle'a, a potem możemy na miejsce w które wkraplaliśmy wodę Javelle'a, podziałać roztworem tiosiarczynu sodowego, poczem płóczemy intensywnie w wodzie.

Technika wywabiania plam (detaszerka).

Do wywabiania nie można przystępować, nie mając pewnych urządzeń i przyrządów pomocniczych. Często panie domu nie są zadowolone z recept dlatego, że efekt po zastosowaniu nie jest natychmiastowy. Tymczasem zależy to nietylko od recepty (która z reguły jest dobra) lecz od umiejętności, a przedewszystkiem cierpliwości osoby wywabiającej. Wywabiając plamy, nie można się śpieszyć, dlatego błędnem jest pozostawianie tej czynności na ostatnią chwilę.

Normalnem zjawiskiem przy wywabianiu domowem jest

powstawanie otoczek naokoło plamy wywabionej. Wywołane to jest przez stosowanie rozpuszczalnika tak, jakby to był środek wywabiający (niszczący) plamy, co jest niewłaściwe Trzeba odróżnić środki wywabiające (niszczące) od rozpuszczalników; te ostatnie nie niszczą plam, lecz tylko usuwają związki plamiące. *Do środków wywabiających należą:* woda utleniona, woda Javelle'a, nadmanganian potasowy, burmol, chlorek cynawy i inne. *Do rozpuszczalników należą:* alkohol, benzyna, chloroform, amonjak, kwas octowy, mydło, terpentyna, i inne.

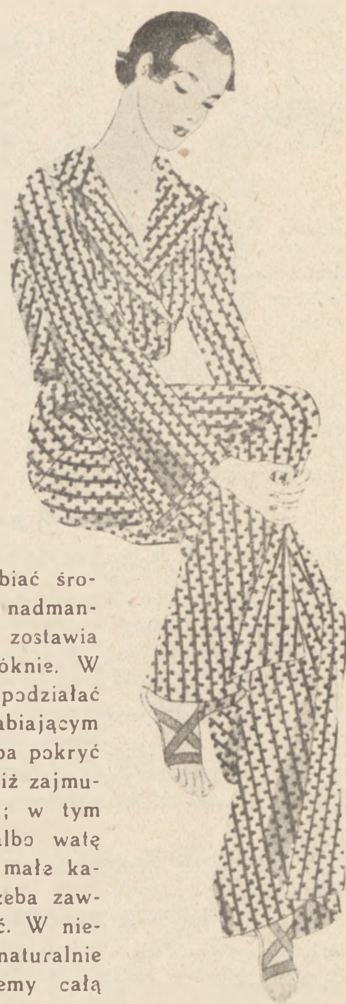
Tłuszcze usuwa się tylko przy pomocy rozpuszczalników. Tłuszcz jako plama przenika tkaninę, wciska się pomiędzy jej włókienka: z tego powodu nie wystarcza powierzchowne zczyszczenie go, wkrótce pokaże się on znów na powierzchni i zacznie wchłaniać w siebie wszelki brud z zewnątrz. Dlatego w technice zarzucono już dawno sposób zacierania plam tłuszczowych, lecz stosuje się jeden z następujących sposobów:

1. Na szklanym stoliku lub tafli szklanej kładzie się kilka warstw tkaniny białej jako podkład, a na to tkaninę poplamioną; szczoteczką, umaczaną w rozpuszczalniku tłuszczu, uderza się miejsce koło miejsca w plamę. Szczoteczka musi mieć powierzchnię o odpowiedniej wielkości, żeby plamę zwilżała, a nie może być jednak zbyt duża, żeby obok plamy możliwie mało zajmowała miejsca. Powinna ona być włosiana dla wszystkich odczynników obojętnych i kwaśnych np. dla rozpuszczalników tłuszczów, dla kwasów i t. p., a z trawy dla wszystkich odczynników obojętnych i alkalicznych np. dla sody, rozpuszczalników tłuszczów, ługów i t. p. Znaczy to, że odczynniki obojętne mogą być używane do obydwóch rodzajów szczotek. Szczotki powinny mieć dość długą rączkę. Szczecina musi być dość twarda i niezbyt długa. Gdy taką szczotką, umaczaną w odpowiednim rozpuszczalniku uderzamy w plamę, to tłuszcz przepychamy przez warstwę tkaniny i wpychamy w podkładkę, dzięki czemu unikamy tworzenia otoczek.

2. Jeżeli używamy rozpuszczalnika lotnego, np. benzyny, to wówczas możemy postąpić nieco inaczej. Z rozpuszczalnika tego i jakiegoś chłonnego proszku np. magnezji palonej robimy ciasto, które nakładamy na plamę i wtedy rozpuszczalnik, który w formie płynu znajduje się pod tą masą, rozpuszcza tłuszcz i wysychając wciąga go pomiędzy ziarnka proszku, tak że gdy rozpuszczalnik już zupełnie wyparuje, cały tłuszcz znajdzie się w proszku. Ponieważ ilość proszku jest w stosunku do tłuszczu znaczna, więc proszek nie stracił nic ze swej sypkości i może być łatwo zczyszczony z tkaniny przy pomocy szczotki. Ten sposób również nie daje otoczek.

3. W innych wypadkach, zazwyczaj postępujemy w ten sposób, że działamy takim rozpuszczalnikiem, który rozpuszcza się w wodzie, zmydlając tłuszcze: np. amonjak. Po działaniu najpierw czystym rozpuszczalnikiem, płóczemy tkaninę w wodzie.

Inaczej postępujemy ze środkami *niszczącemi* plamy. Często musimy stosować watę nawiniętą na pałeczce, żeby plamę zwilżyć, jeżeli plama jest dostatecznie duża; natomiast w wypadku plamy drobnej posługujemy się pałeczką drewnianą albo szklaną zaostrzoną na końcu. Taką pałeczką możemy nałożyć środek wywabiający na plamę. Ilość odczynnika powinna być możliwie mała, dlatego że odczynniki wywabiające często nie pozostają bez wpływu na włókno, pozatem odczynniki te wpływają często na barwę materjału.



Często trzeba wywabiać środek wywabiający, np. nadmanganian potasu, który zostawia brunatny osad na włóknie. W tym wypadku trzeba podziałać nań roztworem wywabiającym go. Jasne jest, że trzeba pokryć większą płaszczyznę, niż zajmuje sam nadmanganian; w tym wypadku stosujemy albo watę na pałeczce, albo też małe kawałki gąbki, które trzeba zawsze czysto utrzymywać. W niektórych wypadkach naturalnie pierzemy albo płóczemy całą tkaninę w wodzie.

Oprócz podanych powyżej pomocy trzeba mieć zawsze pod ręką watę, kawałki białej, czystej tkaniny, kawałek irchy, bibułę do sączenia, które w pewnych wypadkach stosujemy.

Dla wywabiania stearyny lub podobnych tłuszczów należy mieć małe żelazko, najlepiej elektryczne.

Z naczyń potrzebne są miseczki porcelanowe różnej wielkości do przygotowania odczynników i pogrążania w nich szczoteczek; kilka szkiełek zegarkowych o średnicy 10 i 15 cm do wywabiania plam małych, cylindry miarowe na 10 cm, 50 cm i 1 litr w celu przyrządzania odczynników. W tymże celu trzeba mieć wagę szalkową aptekarską wraz z odważnikami w celu możności przygotowania różnych odczynników.

Wreszcie zapas butelek na 250 cm^3 dla kompletowania sobie odczynników które mogą być zachowane w zapasie.

Zakupywanie odczynników, naczyń i t. p. opłaca się tylko tam, gdzie musimy b. często stosować wywabianie i nie mamy w pobliżu pralni chemicznej.

Nie należy zapominać, że nieumiejętne wywabianie plam może spowodować zniszczenie tkaniny; kto nie ma ku temu istotnej potrzeby, a także cierpliwości, lepiej aby oddawał plamy „wątpliwe" fachowcom do usunięcia.

W następnym artykule podamy kilka ważniejszych recept na wywabianie plam.



OBIADY I KOLACJE W LUTYM

Jadłospis I mięsny

Obiad. Zupa z salcefji z grzankami *). Zrazy wołowe zawijanie (1), kasza gryczana, sałata z kapusty kiszonej. Budyń z bułki z sokiem lub konfiturą (2).
Kolacja. Pierogi leniwe, sałata jarzynowa zaprawiana cytryną.

Jadłospis II mięsny

Obiad. Zupa szczawiowa z jajami na twardo. Zrazy po medjolańsku (3), ziemniaki, sałata surówka (4). Kompot z mieszanych owoców.
Kolacja. Kotlety z ziemniaków, sos ogórkowy.

Jadłospis III postny

Obiad. Krupnik z grzybami lub zupa grzybowa bez śmietany. Szczupak faszerowany pieczony (5); ziemniaki purée, sos chrzanowy. Kompot surówkowy z ciastkami.
Uwaga: Wywar z głowy rybiej zostawić na drugi dzień i przyrządzić zeń zupę rybną z pulpetami (6).
Kolacja. Makaron zapiekany z jajami (7).

Jadłospis IV jarski

Obiad. Zupa pomidorowa z ryżem. Budyń z kapusty z sosem grzybowym. Knedle z suszonych śliwek (8).
Kolacja. Omlet ze szpinakiem lub marchewką.

PRZEPISY (proporcje na 4 osoby).

(1) Zrazy wołowe zawijane

80 dkg zrazowej wołowej	2 łyżki Nr. 1 musztardy
1 ogórek kwaszony	6—8 dkg masła
10 dkg słoniny	2 dkg mąki (2 łyż. miar. Nr. 1)

Mięso wyżyłować, wytrzeć ściereczką umaczaną w ciepłej wodzie, pokrajać wpoprzek włókna w plastry grubości 1 cm. Zbić mocno, posolić, posmarować cienko musztardą, nałożyć ogórkiem i słoniną, pokrajanemi w paski. Zwinąć mięso ciasno, spiąć patyczkiem, posolić, potrzepać mąką i zarumienić na maśle. Dodać trochę wody i dusić pod przykryciem do miękkości 2—3 godziny. Przed wydaniem, jeśli sos za rzadki, dodać trochę mąki i zagotować. Zrazy te można zaprawiać śmietaną.

(2) Budyń z tartej bułki

3 jaja	5 dkg orzechów laskowych
10 dkg bułki tartej	$^1/_4$ laski wanilji
4 dkg rodzynek	1 łyżka Nr. 1 rumu
10 dkg cukru w pudrze	2 dkg masła (2 łyżki miar. Nr. 1)

Żółtka utrzeć z cukrem do białości, lekko wymieszać ze sztywną pianą, z tartą bułką i mielonemi orzechami. Włożyć tłuczoną wanilję, opłókane rodzynki, wlać rum, wszystko wymieszać i włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Zamknąć szczelnie i gotować 1½ godziny na parze. Podawać gorący z konfiturą lub sokiem owocowym.

(3) Zrazy po medjolańsku

$^1/_2$ kg mięsa wieprzowego	2 jaja
10 dkg ryżu	1 cebula, sól, pieprz,
6—8 dkg masła	$^1/_4$ l. rosołu
2 dkg mąki	2 łyżki marmelady pomidorowej
2—3 dkg parmezanu	$^1/_8$ l. śmietany

*) Zupa z salcefji robi się tak samo jak zupa szparagowa z tą różnicą, że salcefję przed włożeniem do gotowania należy obrać ze skórki. Wodę lekko zakwasić sokiem cytrynowym, zanurzać natychmiast obraną salcefję, aby nie zczerniała.

Zmielone mięso zmieszać z ugotowanym na sypko ryżem. Dodać cebulę pokrajaną i usmażoną, posolić, opieprzyć. Robić okrągłe klopsy, obsypać mąką i szybko obrumienić. Włożyć w rondel, zalać rosołem, dodać marmelady pomidorowej, dusić 10—15 minut. Zaprawić śmietaną. Wydać zrazy, podając oddzielnie tarty parmezan.

(4) Sałata surówka

10 dkg marchwi	$^1/_2$ korzonka chrzanu
5 dkg selera	$^1/_2$ ogórka kwaszonego
10 dkg jabłek	oliwa, cukier, sól, cytryna

Jarzyny i obrane jabłka, utrzeć na grubej tarce, zaprawić do smaku oliwą, solą, cukrem i cytryną i postawić w chłodnem miejscu na godzinę.

(5) Szczupak faszerowany pieczony

80 dkg szczupaka	$^1/_8$ l. mleka
2 jaja	1 cebula duża, sól, pieprz,
1 bułeczka	6—8 dkg masła

Szczupaka oczyścić z łuski, naciąć skórę przy samej głowie i ostrożnie odcinać skórę od mięsa, uważając żeby się nie podarła (specjalnie uważać należy przy pletwach). Po zdjęciu skóry wyjąć z ryby wnętrzności, doskonale ją opłókać, zdjąć mięso z ości i razem z bułką namoczoną w mleku 2 razy zemleć. Dodać cebulę drobno pokrajaną i usmażoną na jasno złoty kolor, włożyć łyżkę surowego masła, całe jajo i żółtko, osolić, opieprzyć i doskonale wyrobić łyżką. Farszem tym nakładać skórę szczupaka, zaszyć ją i ułożyć rybę na blasze, posmarować z wierzchu masłem dając kilka kawałków surowego masła. Wstawić do średnio gorącego pieca i piec około godziny. Często podlewać wodą, a później sosem wytworzonym przy pieczeniu. Uważać, aby nie przywarła do blachy i dlatego w czasie pieczenia należy poruszać pieczeń kilkakrotnie. W razie gwałtownego rumienienia, przykryć rybę pergaminem, bo inaczej popęka, co później utrudnia wydanie potrawy. Wydawać pokrajaną w plastry grubości 1 cm na długim półmisku. Obok z jednej strony ułożyć tarty surowy chrzan, z drugiej — jaja ugotowane i posiekane. Można też podać z sosem chrzanowym i ziemniakami. Do tej ryby podaje się sałatę surówkową.

(6) Pulpety do zupy rybnej

20 dkg ryby	3 dkg masła
1 jajo	5 dkg bułki tartej
sól, pieprz,	2 dkg mąki

Masło utrzeć na pianę, dodać żółtko, włożyć mięso ryby (może być surowe lub ugotowane uprzednio w wywarze z zupy), obrane z ości i zmielone. Wymieszać z pianą i tartą bułką, osolić i opieprzyć. Wyrabiać małe gałeczki w mące. (Jedną gałkę ugotować na próbę, a jeśli się rozleci dodać trochę mąki). Gotować pulpety na osolonej wodzie pod przykryciem 5 minut.

(7) Makaron zapiekany z jajami

25 dkg makaronu włoskiego	$^1/_8$ l. śmietany
2 jaja	2 dkg mąki
6 dkg sera litewskiego	6 dkg masła

Makaron połamać na kawałki długości 5 cm, ugotować, przelać wrzącą wodą, wymieszać z sosem beszamelowym, i jajami ugotowanemi i posiekanemi. Włożyć do wysmarowanego rondla, posypać zwierzchu grubo tartym serem i zapiekać 30 minut.
Sos. Zrobić zasmażkę z 4 dkg masła i 2 dkg mąki, rozprowadzić mlekiem lub śmietaną. Jeśli ze gęsty, dodać rosołu, osolić i zagotować.

(8) Knedle z suszonych śliwek

20 dkg śliwek suszonych	1 jajo
1/2 kg ziemniaków	5 dkg (3 1/2 łyż. Nr. 1) masła
5 dkg (4 łyżki miar. Nr. 1) cukru	5—10 dkg mąki

Śliwki opłókać, zalać zimną wodą i namoczyć na noc. Następnie odcedzić, osuszyć na sicie i wyrabiać knedle z następującego ciasta.

Ziemniaki obrać, ugotować na sypko, a gdy ostygną przetrzeć przez sito. Masło utrzeć z żółtkiem. Włożyć ziemniaki, wsypać mąkę, dodać pianę ubitą na sztywno i wyrobić doskonale ciasto, w które zawijać śliwki. Gotować 3—5 minut pod przykryciem. Gorące podawać z cukrem lub bitą śmietaną.

H. Bohosiewicz-Kulzowa.



Jaką chcemy mieć książkę kucharską?

Z książki kucharskiej uczymy się gotować, ona zastępuje nam i długi czas jeszcze będzie zastępować prawidłową naukę żywienia rodziny i przyrządzania posiłków, czego nie uwzględniają programy szkół żeńskich. A zatem nie jest obojętne, jakiemi będą pierwsze wiadomości z dziedziny dietetyki i wiedzy kulinarnej, z któremi spotkać się musi każda kobieta, stawiająca pierwsze kroki w kuchni, gotująca samodzielnie, bądź też wydająca tylko polecenia z pokoju (typ szczątkowy!). Koniecznem się staje, aby wiadomości czerpane z książki kucharskiej były tak dobre, aby zachęciły do pracy w tym kierunku, a nie zniechęcały piętrzącemi się trudnościami i chaosem, powstającym w umyśle przeciętnej pani domu w miarę wczytywania się w nieścisłe wiadomości i wskazówki, zamieszczone w różnych książkach kucharskich.

Bo i co dziwnego. Młoda gospodyni pragnie po raz pierwszy zakwasić kapustę na zimę; zagląda do dwóch książek kucharskich. W jednej proporcja soli jest trzykrotnie większa, niż w drugiej. Gdyby zajrzała tylko do jednej książki, przesoliłaby kapustę, a według drugiej — kapusta zgniłaby, niedosolona.

Podawanie przy pieczeniu ciast wskazówek, aby ciasto wstawić w piec letni, to znów ciepły lub umiarkowany, średni albo „wolny" nie daje młodej osobie nawet przybliżonego pojęcia o temperaturze pieca. Stara kucharka próbuje piec w ten sposób, że wkłada doń rękę i wyczuwa, czy piec jest dość nagrzany do pieczenia mięsa, ciasta, biszkoptu lub t. p., ale przykro pomyśleć, ile nieudanych prób kosztowało ją to doświadczenie.

Mamy również w książkach kucharskich podawane odmierzanie „na palec grubości", albo łyżką czubatą, kopiastą, pełną, dużą; ilości płynów podawane są w kwaterkach, szklankach, rzadko w litrach, nigdy w decylitrach. Mamy też takie naczynia, jak rynki, rondelki, nelsonki i takie czynności jak blanżerowanie, panierowanie, tranżerowanie, fasowanie i t. p.

W obecnych książkach kucharskich błądzimy jak w Labiryncie, w którym dużo jest dróg, zdaje się, że każda jest dobra, a trafić do wyjścia niesposób nowoprzybyłemu turyście. To też każda młoda gospodyni, otworzywszy książkę kucharską, zaczyna błądzić, tracąc czas i pieniądze na próby, bo wszędzie napotyka na nieścisłości, rozbieżność lub dowolność proporcyj, a natomiast bardzo często na pominięcie najważniejszych szczegółów i sposobów wykonania.

Stara kucharka i doświadczona pani domu też nie zawsze radzi sobie z książkami kucharskiemi. Ma jednak odziedziczone lub wypróbowane własne przepisy i robi „po swojemu", a do książek kucharskich zagląda rzadko lub, posiadając jedną, poprawia ją i uzupełnia własnemi uwagami, pisanemi na marginesach lub karteczkach, które mają tę właściwość, że „zapodziewają się gdzieś", i to najczęściej w największej gorączce pracy. Ale taka jedna książka staje się prawdziwie cenną, gdyż kosztowała dość pieniędzy na czynione próby, a głównie dużo włożonej pracy, zanim doszło się do właściwych proporcyj i odpowiedniego smaku, oraz poczyniło się własne spostrzeżenia i specjalne a najcenniejsze uwagi, od których zależy „udanie się" ciasta, biszkoptu, bądź też zwyczajnych klusek ziemniaczanych.

Młode panie pytają nas coraz częściej, jaka jest najlepsza książka kucharska, jaką kupić, oczywiście dobrą i tanią, „żeby wszystko w niej było", „żeby z niej nauczyć się dobrze gotować". Jedna z radjosłuchaczek pisze: „Przyznam się paniom, że te książki po 50 groszy przedewszystkiem są jeszcze za drogie, bo trzebaby kupować co najmniej po kilka, a powtóre z kilkudziesięciu podanych w niej przepisów odpowiada zaledwie kilka. Obliczone są na kosztowne gospodarstwo".

Poradzić coś trzeba. Więc wymieniamy książki pięknie wydane i kosztowne, uniwersalne, jarskie, cukiernicze, przetwórcze, tak zwanych „kucharzy" i cały szereg małych i jeszcze mniejszych książeczek, coraz mniej szczegółowych, nawet nie kuszących się o wyczerpanie przepisów z jednego produktu lub o nauczenie gruntowne jednego choćby działu sztuki kucharskiej. Każda ma pewne zalety, parę z nich można polecić, jako najlepsze z istniejących, ale niedoskonałe w naszem przekonaniu, gdyż od książki kucharskiej oczekujemy i żądamy więcej, niż możemy znaleźć we wszystkich dotychczas wydanych. Wskazuje to, iż nietylko ta gałęź nauki, ale i nasze wymagania posunęły się naprzód, którym zupełnie nie stara się sprostać współczesne piśmiennictwo, i nie pragnie nas zadowolić obecna akcja wydawnicza, kierowana nie myślą przewodnią i planem, lecz interesami wydawniczemi.

Zapewne, że trudno spalić na stosie wszystkie książki kucharskie, znajdujące się na półkach księgarskich, ale z drugiej strony nadeszła już pora zerwania z dylentantyzmem i może należałoby zahamować potop książek i książeczek różnego rodzaju i wartości, częstokroć na zamówienie wydawcy pisanych w pośpiechu, „na kolanie". Wydawca może nawet z łatwością sprzedać te książki, ale czy każda z nas będzie miała z takiej literatury pomoc i prawdziwy użytek, to inne pytanie.

Na jednem z ostatnich zebrań Instytutu Gospodarstwa Domowego była poruszona sprawa książek kucharskich

w tem znaczeniu, że książki te są właściwie dla nas pisane, a nikt nie liczy się ze zdaniem i potrzebami naszemi, musimy my same powiedzieć, o co nam chodzi.

Otóż mnie pierwszej przypadło w udziale zabrać głos w tej sprawie i wyrazić dezyderaty na temat: *„czego wymagamy od dobrej książki kucharskiej"*.

Podawszy wyżej ujemne strony i braki dotychczasowych wydawnictw, postaram się obecnie wyjaśnić, jaką, w mojem wyobrażeniu, powinna być dobra książka kucharska.

Tylko jedna książka, zawierająca nietylko zbiór przepisów skromnych i wykwitnych, ale pozatem możliwie całokształt sztuki kucharskiej. Taka książka zastępowałaby nam naukę gotowania w szkole i służyłaby jako poradnik dla każdej z nas. Nie znaczy to, aby książka była zawarta w jednym tomie, przeciwnie, może wygodniejszy byłby podział na parę tomów, podzielonych według działów, a stanowiących *całość*.

Nowoczesna, opracowana na nowych podstawach naukowych, dostosowana do nowych warunków życia i warunków ekonomicznych współczesnej rodziny, z uwzględnieniem wymagań higjeny żywienia; podająca nową technikę przygotowania produktów i przyrządzania potraw z uwzględnieniem zasad organizacji pracy i podaniem nowych urządzeń, sprzętów i narzędzi, ułatwiających pracę.

Przejrzysta i łatwa, a więc napisana przystępnie, nauczająca w sposób zrozumiały. Przejrzysta przytem i co do formy, ułatwiającej szybkie orjentowanie się w podanych proporcjach i wskazówkach wykonania.

Układ treści odgrywa dużą rolę przy korzystaniu z książki kucharskiej. Tematem dalszych omawiań będzie, czy przepisy potraw oraz inne wiadomości, powinny być podane alfabetycznie, czy też działami. Dla większej przejrzystości samych przepisów bezwzględnie należy usunąć z nich zbyteczny balast opisowy w tych razach, gdy można umieścić go we wstępie książki, w wiadomościach ogólnych.

We *wstępnych wiadomościach ogólnych* winny znaleźć miejsce zasadnicze wiadomości z dietetyki; racjonalne jadłospisy codzienne dla ludzi różnego wieku i zajęcia, wraz z ilością potrzebnych produktów i kalkulacją; racjonalne jadłospisy różnych przyjęć z ilością potrzebnych produktów i kalkulacją; normy użycia do potraw takich dodatków, jak: sól, cukier, kwasy, tłuszcze, drożdże, żelatyna, zaprażka, piana z białek i t. p.; zakupy, rozpoznanie gatunku, zafałszowania; przechowanie i produkty zepsute; opis typowych czynności i użycie odpowiednich naczyń i narzędzi; czas i temperatura, potrzebne przy gotowaniu, pieczeniu, duszeniu i t. p.; wydawanie potraw na stół; odgrzewanie i t. d.

Ogólne wiadomości, podane na wstępie, bądź na wstępie każdego działu powinny być znacznie rozszerzone w porównaniu z tem, co znajduje się obecnie w książkach kucharskich, a co może znacznie uprościć i skrócić treść samych przepisów na poszczególne potrawy.

Naprzykład, zamiast powtarzać 150 razy w każdym z przepisów z użyciem piany z białek, że „pianę należy ubić na sztywno, delikatnie wymieszać i zaraz ciasto lub t. p. do pieca wstawić", albo 300 razy powtarzać w przepisach z zaprażką, jak ją przyrządzać, doprawiać i t. p.— wystarczy podać tylko w proporcji z ilu jajek piana i z ilu łyżek masła zaprażka, a zyska się dużo miejsca i czasu, zaś pianę i zaprażkę podać w przepisach ogólnych.

Poprawność i czystość języka jest również jednym z warunków dobrej książki, a więc przed napisaniem książki kucharskiej należałoby wiele wyrażeń i słów *spolszczyć* oraz ujednostajnić słownictwo techniczne.

Przepisy na potrawy wymagają wielu uproszczeń i *znormalizowanej formy zewnętrznej*. Każdy przepis mógłby obejmować zawsze te same zasadnicze części, a więc: *spis ilości produktów; sposób wykonania* z podaniem temperatury i czasu, oraz *uwagi i rady specjalne*.

Spis produktów, podany na wstępie każdego przepisu w dokładnej proporcji, zawsze na cztery osoby, byłby najwięcej wskazany. Przy niepodzielnych produktach, jak drób, zwierzyna, ryby lub t. p. wydajność produktu należałoby uzasadnić w wiadomościach ogólnych. *Ilości produktów* podane zawsze w miarach i wadze systemu dziesiętnego, a więc dla płynów w litrach, decylitrach i łyżkach miarowych znormalizowanych; dla miar długości — metr i centymetr; dla oznaczania wagi — kilogram, dekagram i gram.

Temperatura pieca przy pieczeniu podana w stopniach ciepłoty według termometru Celsjusza, jak to już wprowadzono w książkach zagranicznych, gdyż spodziewać się należy, że i my wkrótce doczekamy się nowoczesnych pieców z termometrami wewnątrz. Wszystkie te dane liczbowe winny być podane w *skrótach, przyjętych ogólnie*. W końcu każdego przepisu zamieszczone winny być *rady i uwagi*, tyczące się udania bądź też zastosowania danej potrawy.

Wszystkie dane do książki kucharskiej przemyślane, ściśle obliczone, sprawdzone i w starannej i gotowej formie podane, złożyłyby się dopiero na idealną całość. Jednak — trzeba to zgóry zaznaczyć — aby napisać taką książkę, nie wystarcza być dobrą kucharką, ale z drugiej strony i sama wiedza teoretyczna nie poparta praktyczną znajomością rzeczy też nie jest dostateczna. Praktyka i doświadczenie muszą tu być w ścisłej zgodzie z naukowemi zasadami. Dlatego dobra książka kucharska musi być pracą zbiorową, albowiem jedna osoba nie mogłaby sprostać wielkiej pracy przygotowawczej i doświadczalnej, któraby musiała być wykonana przed przystąpieniem do napisania i wydania dobrej książki.

Osoby, grupujące się przy Instytucie Gospodarstwa Domowego, winnyby podjąć się tego zadania, albowiem tylko Instytut może być odpowiednim terenem do przygotowania ścisłych danych do książki kucharskiej. Już nawet rozpoczął te prace, gdyż ocechował łyżki miarowe oraz przeprowadza studja nad znormalizowaniem podziału mięsa, znormalizowaniem pieców, naczyń kuchennych i t. p.

Gdyby doszło do opracowania takiej książki, byłoby to z wielką korzyścią dla całego pokolenia kobiet, z których większość z powodu braku dobrego poradnika kucharskiego boi się podejść do spraw domowych, bo jednak żywienie i gotowanie zajmuje dominujące miejsce wśród zadań pani domu. Książka, odpowiadająca wszystkim postawionym wyżej wymaganiom, nie mogłaby być tania, ale nabycie jej opłaciłoby sie korzyściami, bo nauczyłaby dokładnie pracować i dobrze gotować.

Mojem zadaniem na dzisiaj było wypowiedzenie moich dezyderatów — pod adresem przyszłych autorek — na temat „czego wymagamy od dobrej książki kucharskiej". Czytelniczki naszego pisma mogą kierować dalsze dezyderaty wprost do Instytutu Gospodarstwa Domowego Warszawa, Nowy-Świat 9.



INSTYTUT GOSPODARSTWA DOMOWEGO

KSIĄŻKI ZAOPINJOWANE.

Komisja Kwalifikacyjna dla Pomocy Naukowych przy Instytucie Gospodarstwa Domowego poleca następujące wydawnictwa.

„DROŻDŻE I ICH ZNACZENIE W ODŻYWIANIU CZŁOWIEKA"

prof. Wacław Iwanowski.

Wydawca: Związek Właścicieli Drożdżowni w Polsce, Warszawa, 1929 rok. Stron 23.

Broszura bardzo dobra, popularnie napisana. Przeznaczona dla nauczycielek, uczennic, bibljotek prywatnych i organizacyj, oraz dla pań domu, chcących zaznajomić się z życiem grzybków drożdżowych i zastosowaniem drożdży.

„HIGJENA MLEKA"

dr. St. Niemczycki.

Wydawca: Książnica Atlas Lwów — Warszawa 1924 rok. Stron 61. Cena zł 1,40.

Zarys popularny, odpowiedni jako materjał do studjów nad higjeną mleka oraz dla instruktorek gospodarstwa.

„RACJONALNE OPAKOWANIE TOWARÓW"

inż. D. J. Tilgner.

Wydawca: Państwowy Instytut Eksportowy, Warszawa, ul. Elektoralna 2. 1934 rok. Stron 192. Cena zł. 6.50.

Praca niezmiernie pożyteczna, bardzo poważna, pierwsza zwraca uwagę na sprawę opakowania towarów, dotąd w Polsce nieporuszaną. Przeznaczona dla przedsiębiorstw przemysłowych, eksporterów i Towarzystw Eksportowych.

PRZEDŁUŻENIE CECH INSTYTUTU GOSPODARSTWA DOMOWEGO NA ROK 1935.

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA „STARACHOWICE"

Cecha Instytutu Gospodarstwa Domowego Nr. 8. Opis: „Organizacja Gospodarstwa Domowego" Nr. 10-11 z 1931 roku.

Wytwórca. Towarzystwo Starachowickich Zakładów Górniczych, Warszawa, ul. Warecka 15. *Cena:* Maszynka Nr. 5: zł 7, — Nr. 8: zł 9.50, — Nr. 10: zł 16. Do nabycia w sklepach galanterji kuchennej.

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA „IDEAL"

Cecha Instytutu Gospodarstwa Domowego Nr. 29. Opis: „Pani Domu" Nr. 2 z 1933 r.

Wytwórca. Zakłady „Ideal" w Wolbromiu. *Cena:* Maszynka Nr. 5: zł 7,20, — Nr. 8: zł 8,50, — Nr. 10: zł 11,50. Do nabycia w sklepach galanterji kuchennej.

MASZYNKA SPIRYTUSOWA „EMES I"

Cecha Instytutu Gospodarstwa Domowego Nr. 21. Opis: „Pani Domu" Nr. 7 z 1932 r.

Wytwórca. Państwowy Monopol Spirytusowy, Warszawa, Leszno 1. *Cena:* zł 10. Do nabycia w sklepach galanterji kuchennej.

MASZYNKA SPIRYTUSOWA „EMES 2"

Cecha Instytutu Gospodarstwa Domowego Nr. 47. Opis: „Pani Domu" Nr. 8 z 1933 r.

Wytwórca. Państwowy Monopol Spirytusowy, Warszawa, Leszno 1. *Cena:* zł 11. Do nabycia w sklepach galanterji kuchennej.

Produkcja spirytusu i jego zastosowanie

Alkohol etylowy (C_2H_5OH) jest płynem bezbarwnym, łatwopalnym i dającym się mieszać w dowolnych ilościach z wodą. Spirytus jest mieszaniną alkoholu etylowego z pewną ilością wody; powinien zawierać niemniej niż 94% alkoholu i nie powinien zawierać olejków swędnych.

W Polsce fabrykacja spirytutu jest wyłącznie związana z rolnictwem, ponieważ wyrabia się go przeważnie z ziemniaków. Jeżeli się weźmie pod uwagę duże znaczenie ziemniaków jako roślin okopowych, których uprawa nadzwyczajnie dodatnio wpływa na kulturę ziemi, to zrozumiałem staje się, że w Polsce, kraju rolniczym sprawa zużytkowania spirytusu a zatem ziemniaków ma ogromne znaczenie gospodarcze.

Proces fabrykacji spirytusu z ziemniaków przedstawia się schematycznie następująco:

Ziemniaki oczyszczone i umyte poddaje się parowaniu w celu sklajstrowania skrobi, która w tym stanie łatwiej ulega działaniu enzymów (są to związki organiczne, wydzielane przez rośliny w chwili kiełkowania). Enzymy rozszczepiają skrobię na cukry proste. Po parowaniu ziemniaki poddaje się gnieceniu, zarabia się je z wodą i miesza ze słodem, gdyż słód zawiera dużo enzymów. Odbywa się to w temperaturze około 60° C. Po ochłodzeniu do temperatury około 20° C, dodaje się do otrzymanego zacieru drożdży, które rozkładają cukier na alkohol i kwas węglowy. W ten sposób otrzymuje się roztwór zwany okowitą o zawartości alkoholu do 12%. Jednocześnie podczas procesu fermentacji wytwarza się pewna ilość olejków swędnych. W dalszym ciągu poddaje się roztwór destylacji i rektyfikacji w celu otrzymania czystego i odwodnionego spirytusu.

W handlu spotykamy spirytus dwojaki: normalny t. zn. chemicznie czysty oraz skażony, czyli wynaturzony przez dodanie środków trujących i barwnika. Spirytus skażony zwany także denaturowanym może być stosowany do opalania i do niektórych celów technicznych.

Spirytus ma obszerne zastosowanie: spożywa się go w napojach alkoholowych; służy jako środek konserwacji produktów spożywczych i preparatów anatomicznych, ponieważ nie dopuszcza do gnicia i fermentacji; używa się go w fabrykach chemicznych przy wyrabianiu wody kolońskiej, lekarstw, lakierów i politur, sztucznego jedwabiu i t. p.; może służyć do wywabiania plam, ponieważ jest dobrym rozpuszczalnikiem wielu związków organicznych; wreszcie jest dobrem paliwem; pali się łatwo, daje dużo ciepła i nie pozostawia sadzy.

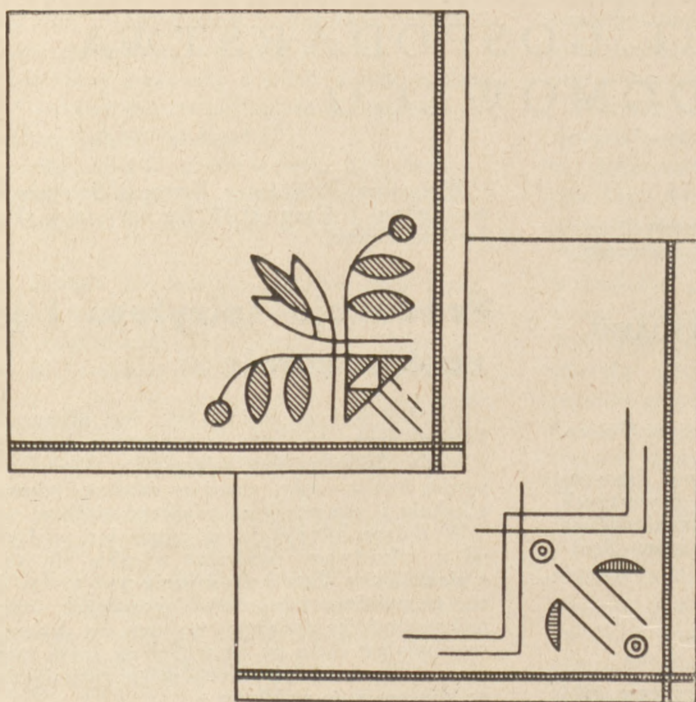
Spalany spirytus może być źródłem światła (lampy), ciepła (kuchenki, piecyki) i siły (silniki spalinowe).

Sprawa zużycia mieszaniny spirytusu z benzyną jako środka napędowego do samochodów zamiast benzyny czystej jest u nas obecnie sprawą aktualną.

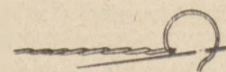
W gospodarstwie domowem spirytus poza zastosowaniem do światła i ciepła może być użyty, jako środek dezynfekcyjny; do kompresów rozgrzewających; do odplamiania; do wyrobów nalewek, likierów domowych i t. p.

WYKŁAD INSTYTUTU G. D.

W sobotę, 16 lutego o godz. 18 w lokalu P. Szkoły Pracy Domowej w Warszawie, Plac Trzech Krzyży 18, II p., dyrektor Państw. Zakładu Higjeny dr. G. Szulc wygłosi wykład na temat „Odżywianie młodzieży". Wstęp wolny.



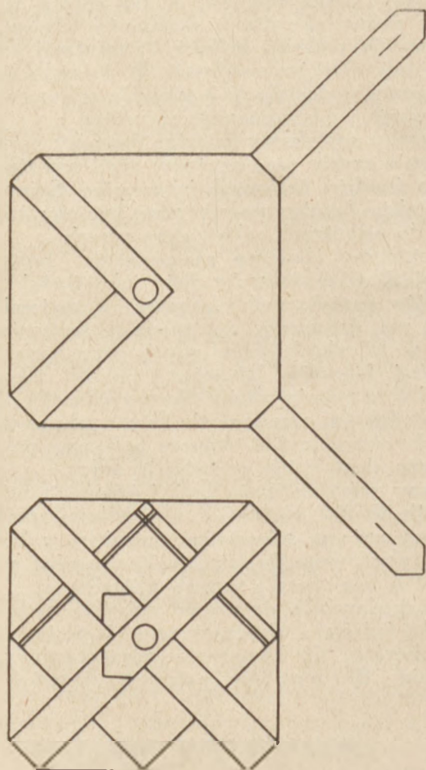
Rys. 1.
Haftowane chusteczki do nosa, wykończone mereżką.



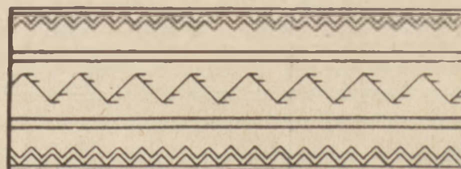


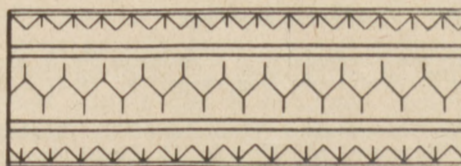


Rys. 2.
Ściegi haftu sznureczkowego i atłaskowania.

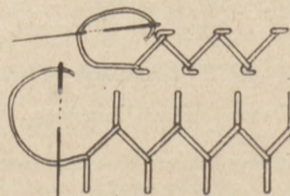


Rys. 3.
Saszeta z płótna na chusteczki.









Rys. 4.
Wzory ozdobienia czterech pasków saszety.

Chusteczki do nosa i saszeta na nie.

Obok podaję 2 projekty na *chusteczki do nosa* oraz sposób ich wykonania. Chusteczki te mogą być wykonane bądź to na batyście, bądź na opalu bawełną „mouliné" lub cieniutkim atłaskiem D.M.C.

Na rys. 1 mamy chusteczki obrębione mereżką. Przy wykonywaniu mereżki należy zwrócić uwagę na to, aby obrąbek nie był zbyt szeroki (maxymalna szerokość winna dochodzić do 1 cm), gdyż w przeciwnym razie całość będzie robić wrażenie ciężkie i niegustowne. Elementami zdobniczemi zastosowanemi tu będą: haft (płaszczyzna zakreskowana), dziurka (dwa kółeczka współśrodkowe) oraz sznureczek (kreska).

Na rysunku podaję sposób wykonania sznureczka oraz haftowania (rys. 2), przy którem baczniejszą uwagę należy zwrócić na prawidłowe podkładanie nitek. Dziurki najlepiej przebijać specjalnie do tego celu przeznaczonym kościanym dziurkaczem.

Przechodzę teraz do objaśnienia roboty *saszety na chusteczki*. Część kwadratowa saszety z ściętemi rożkami (rys. 3) składa się z dwóch kawałków płótna szarego lub zwykłego, które zeszyte razem trzeba silnie nakrochmalić. Wielkość kwadratów (przed ścięciem narożników) może wynosić 195 × 195 mm do 200 × 200 mm. Mogą one być jednak mniejsze lub większe od podanych wymiarów, co w zupełności zależy od upodobania i od sposobu składania chusteczek. Na rogach między dwa kawałki płótna wszywamy paski szerokości 30 — 40 mm, z których dwa zszywamy ze sobą i przyszywamy na nich guziczek. Guziczek ten można wykonać własnoręcznie na metalowem kółeczku takiemi kolorami nici, jakiemi zdobione są paski.

Przy zdobieniu pasków stosujemy najprostsze i najwłaściwsze ściegi hafciarskie, jak łańcuszek, ścieg gałązkowy, krzyżowy, stebnówkę, sznureczek, scieg cerowany, dzierganic i t. p. Na załączonym rysunku podaję dwa sposoby zdobienia pasków i odpowiednie ściegi: łańcuszek ew. sznureczek i ściegi gałązkowe (rys. 4), zaznaczając, że przez dowolne kombinowanie wyżej wymienionych ściegów otrzymać można najrozmaitsze ornamenty, których estetyczny wygląd w dużej mierze będzie zależał od doboru kolorów.

Marja Baranowska.

Nasze obowiązki.

Kilka dni temu byłam świadkiem licznego zbiegowiska w centrum miasta. Przyszło mi na myśl, że chyba to przyjechał do Warszawy ten zamożny dziedzic z Wileńszczyzny, co rozrzuca garśćmi pieniądze, jak w bajce. Podchodzę — pieniędzy nie widzę, natomiast pośród tłumu kroczy jakiś mocno zażenowany jegomość, a koło niego drepcze uliczny sprzedawca, tłomacząc coś żywo prowadzącemu ich policjantowi. Okazuje się, że zaaresztowano sprzedawcę szmuglowanych zapalniczek i niefortunnego nabywcę tego towaru. Każdy z nas doskonale rozumie swoje obywatelskie obowiązki, a jednak nie zdobyliśmy się dotychczas na stanowcze i wyraźne zareagowanie w podobnych wypadkach. Nie stanęliśmy solidarnie do walki w tak poważnej sprawie, jak szmuglowanie towarem. Towary przywożone z zagranicy podlegają opłacie celnej. Jasne jest, że nieuczciwością zarówno wobec zarządzeń władz państwowych jak wobec Skarbu Państwa i rodzimego przemysłu jest szmuglowanie towarów przez granicę. Sprzyjając temu rodzajowi handlu, narażamy Skarb Państwa na wielkie straty.

ZWIĄZEK PAŃ DOMU

ZARZĄD GŁÓWNY

Zarząd Główny przypomina Oddziałom, że posiada następujące referaty, gotowe do odczytania, które może wysyłać Oddziałom po otrzymaniu zamówienia i przekazaniu kwoty Zł. 2.

1. „Zadania techniki kuchennej w racjonalnem odżywianiu" — Idy Dawidowiczowej.
2. „O planowości pracy pani domu" — Ireny Szumlakowskiej.
3. „Co to jest Związek Pań Domu" — Krystyny Czałbowskiej.
4. „Działalność Holenderskiego Związku Pań Domu"— Wandy Hummlowej.
5. „O przejściowym okresie u kobiet" — Dr. Kasperowiczowej.
6. „Pani domu zagranicą" — Wandy Ładziny.
7. „Kobieta jako czynnik ekonomiczny w państwie"— Izy Mandukowej.
8. „O kryzysie i oszczędności" (pogadanka przeznaczona dla pracownic domowych) — Izy Mandukowej.

Ruchoma Wystawka, skompletowana staraniem Zarządu Głównego Z. P. D. zawiera przyrządy gospodarskie i wydawnictwa, polecane przez Instytut Gospodarstwa Domowego.

Obecnie włączono do kompletu Wystawki następujące eksponaty:

szczotka „Sunny Mop" i fajerka oszczędnościowa w zastosowaniu do kuchni węglowych; łyżki miarowe, ułatwiające wymierzanie małych ilości produktów spożywczych; płytka do gotowania i podgrzewania kasz i t. p.

Z wydawnictw: „Chemja w gospodarstwie domowem"— inż. I. Laskowskiej; „Dżemy i konserwy z 10% cukru"— M. Zawadzkiej; „Przetwory domowe z owoców i warzyw" — A. Meringa; „Mleko i jego użytkowanie w gospodarstwie domowem" — inż. M. Kapuścińskiej.

Wystawka ma na celu zapoznanie szerokiego ogółu z przyrządami i wydawnictwami, polecanemi przez Instytut Gospodarstwa Domowego. Stosownie do regulaminu Zarząd Główny Z. P. D. wypożycza komplet Wystawki Ruchomej — według ustalonych warunków — Oddziałom Z. P. D., zaś innym instytucjom i organizacjom społecznym za zwrotem kosztów nadania oraz manipulacyjnych w wysokości Zł. 10.

WZNOWIENIE KONKURSU.

Zarząd Główny wznawia Konkurs *na muzykę do Pieśni o Domu* z terminem nadsyłania prac do dnia 1 marca r. b., rozszerzając konkurs i do trzech wyróżnionych utworów poetyckich, poza nagrodzoną pieśnią.

Warunki konkursu są do przejrzenia codziennie w biurze Zarządu Głównego Z. P. D. od godz. 12 do 13-ej oraz mogą być wysyłane pocztą zainteresowanym muzykom.

PRACA W ODDZIAŁACH

Oddział w Bydgoszczy. W październiku 1934 r. urządzono 4 czwartkowe herbatki, połączone z lekcjami robótek ręcznych. Nowcotwarta sekcja gospodarcza rozwija się pomyślnie i udziela we czwartki na herbatkach porad i przepisów. Organizuje się sekcja dziecka pod kierownictwem fachowej higjenistki.

W listopadzie urządzono konkurs na wypiek pierników. W konkursie brało udział 16 pań. Nagrodę (skórzaną torebkę) otrzymała p. Zacharowa. Torebka była wykonana przez uczestniczkę kursu galanterji, p. Baczyńską. Kurs galanterji trwa nadal i skończy się w styczniu. Wielką frekwencją cieszy się również kurs gimnastyki rytmicznej, zorganizowany przez Oddział.

Na zebraniu październikowem p. Makowska, dyrektorka Państw. Żeńskiej Szkoły Zawodowej, wygłosiła odczyt na temat: „Współczesne gospodarcze wychowanie kobiet".

W listopadzie inż. Bahanek na jednodniowym kursie pieczenia pierników w gazowni miejskiej wygłosił odczyt o gotowaniu na gazie.

Na zebraniu grudniowem odczytano referat p. Hummlowej „O działalności holenderskich pań domu".

Oddział w Częstochowie. W listopadzie ub. r. odbyło się jedno zebranie członkiń i 2 zebrania Zarządu.

Wydział kursów i odczytów zorganizował po zebraniu miesięcznem pokaz robót ręcznych, który przeprowadziła p. Łojkowa; na zebraniu 14 listopada p. Brykalska odczytała sprawozdanie z V-go Międzynarodowego Kongresu Gospodarczego Kształcenia Kobiet w Berlinie; 21. XI. p. Jerzy Cholewicki wygłosił odczyt p. t. „Jedwab sztuczny i falsyfikaty jedwabiu sztucznego i naturalnego"; 28. XI. p. Brykalska odczytała wyjątki z „Naukowej Organizacji Gospodarstwa Domowego" Christine Frederick.

Kurs robót włóczkowych szydełkiem i na drutach rozpoczął się 6 listopada na okres 6-io tygodniowy.

Kurs języka angielskiego dla pań trwa w dalszym ciągu.

Wydział klubowy urządził 5 czwartkowych zebrań towarzyskich, a 17 listopada „Czarną kawę".

Wydział Gospodarczy zajmował się rozsprzedażą deseczek do prasowania krawatów, wypożyczaniem ram do rozpinania firan i przyjmował firany do rozpinania.

Wydział bibljoteczny zlikwidował bibljotekę dziecięcą i oprawił książki. Bibljoteka czynna była w każdą środę od godz. 18 do 19-ej.

Oddział w Kielcach urządził 6-tygodniowy kurs trykotarstwa przy współudziale 12 pań. Bibljoteka Oddziału czynna jest 2 razy tygodniowo.

Oddział w Łukowie. Protokół zebrania Związku Pań Domu w Łukowie dnia 9 października 1934 r. w lokalu Spółdzielni Kredytowej. Obecnych 15 członkiń i 25 pań nienależących do Związku.

Porządek dzienny: 1. Odczytanie protokółu z ostatniego zebrania. 2. Sprawozdanie z kursu gospodarstwa domowego. 3. Normalizacja pracy domowej. 4. Referat p. t. „Racjonalne sposoby prania". 5. Projekt unormowania godzin pracy i posiłków. 6. Referat p. Dr. Studzińskiego p. t. „Zgubne skutki całowania w rękę". 7. Wolne wnioski.

Po zagajeniu i zapoznaniu obecnych z porządkiem dziennym przez p. przewodniczącą, odczytano protokół z ostatniego poprzedniego zebrania, w sprawie którego przewodnicząca wyjaśniła, iż sprawa książeczek obrachunkowych dla służby domowej ma być w krótkim czasie załatwiona przez odnośne władze, poczem zdała krótkie sprawozdanie z prowadzonego dla uczenic 7-ej klasy gimnazjum żeńskiego w Łukowie kursu gospodarstwa domowego.

Referat w sprawie normalizacji gospodarstwa domowego odczytała p. Białecka, po którym wyłoniła się dyskusja. Postanowiono zwrócić się do Zarządu Głównego o znormalizowanie wymiarów kołder i poduszek oraz bielizny pościelowej. Wysuwano potrzebę 4-ch wielkości kołder: dziecinną, normalną, dużą i podwójną.

Następnie p. Białecka odczytała dalszy ciąg referatu „Biuro domowe". Przygotowania wzoru kartoteki, ułatwiającej prowadzenie gospodarstwa, podjęła się p. Bagieńska.

W dalszym ciągu zebrania p. Gorczyńska wygłosiła referat p. t. „Racjonalne sposoby prania". P. Gorczyńska zaznajomiła zebrane panie z nadesłanym przez Zarząd Główny projektem unormowania godzin pracy i posiłków.

Następnie Dr. Studziński wygłosił referat p. t. „Zgubne skutki całowania w rękę", oświetlając je wszechstronnie z punktu widzenia obyczajowego, towarzyskiego i zdrowotnego, przedstawiając grozę przenoszenia niebezpiecznych chorób przez całowanie w rękę i nawołując gorąco do zwalczania tego zwyczaju.

W apelu swym podkreślił wielką rolę kobiety w tej walce, która, jego zdaniem, jest w pierwszym rzędzie powołana do przeprowadzenia z powodzeniem tej reformy obyczajowej. Nad wygłoszonym referatem przewodnicząca otworzyła dyskusję, z której okazało się, że wszystkie obecne panie jak najgoręcej przychylają się do podjęcia tej akcji, a nawet były głosy, że przy powitaniach publicznych zbytecznem jest podawanie ręki.

Dr. Studziński zgłosił na ręce prezydjum rezolucję, którą zebranie jednogłośnie przyjęło. Na tem zebranie o godzinie 7 m. 30 wieczorem zakończono.

1 zał.

Przewodnicząca *(—) Kazimiera Gorczyńska.*
Sekretarka *(—) W. Studzińska.*



Pakowanie gatunkowanych jaj.

Protokół zebrania Oddziału w Łukowie podajemy in extenso, gdyż uważamy porządek dzienny tego zebrania za wyjątkowo interesujący i odpowiadający celom i zadaniom Związku Pań Domu.

Oddział w Puławach. Urządzono pokaz politurowania mebli, który prowadziła p. Gajkówna, nauczycielka Szkoły Instruktorek w Puławach. W październiku p. Wierzchowska wygłosiła pogadankę na temat: „Różne sposoby uszczelniania okien", a w listopadzie dr. Iwanowska — pogadankę p. t. „Racjonalna kosmetyka".

Oddział w Toruniu. W listopadzie odbyło się w Toruniu zebranie Komisji Porozumienia Organizacyj Kobiecych na Pomorzu pod przewodnictwem p. wojewodziny Kirtiklisowej. Oddział Z. P. D. w Toruniu w zebraniu tem brał czynny udział.

Odbyły się 2 zebrania Zarządu, jedno zebranie miesięczne z komunikatami Zarządu oraz 4 zebrania klubowe.

Na zebraniu miesięcznem odbył się w Państwowej Szkole Zawodowej pokaz kulinarny pieczenia kulebiaków 3 sposobami. Poczem Szkoła zorganizowała stałe pokazy raz na tydzień dla wszystkich pań domu, udzielając członkiniom Związku zniżek. Płacą one 30 gr., a niezrzeszone — 50 gr. Frekwencja członkiń jest ogromna i równa się frekwencji zwykłej na zebraniach miesięcznych. Razem pokazów kulinarnych było 4.

Na jednem z zebrań klubowych odbył się pokaz fryzur nowoczesnych połączony z przeglądem żurnali i ilustracyj nowych fryzur. Pokaz demonstrował mistrz fryzjerski.

Pokazów robót szydełkowych i na drutach odbyło się 5.

Odbyły się 2 pokazy ozdób choinkowych na zebraniach klubowych, prowadzone przez członkinię Zarządu, p. Komarową, b. uczenicę Stryjeńskiej.

Bibjoteka, czytelnia czasopism i poradnia gospodarcza czynne były w listopadzie 9 razy.

Zorganizowano autobusową wycieczkę do Chełmży, gdzie zwiedzono szczegółowo cukrownię miejscową o europejskiej sławie.

W listopadzie przybyło 10 nowych członkiń.

Oddział Warszawski. Na grudniowem zebraniu miesięcznem członkiń Oddziału p. Zofja Zdanowska wygłosiła referat p. t. „Organizacja gospodarstwa domowego". Prelegentka omówiła przyczyny trudności gospodarczych, rodzaj ustosunkowania się do nich i sposób ich pokonywania przez racjonalną organizację prac domowych.

Nawiązując do uchwalonego przed 2-laty przez Oddział Warszawski wniosku p. Izy Mandukowej o „Niecałowaniu w rękę", Oddział w Łukowie zwrócił się za pośrednictwem Zarządu Głównego do pań domu w stolicy z wnioskiem o niecałowanie dzieci przez osoby obce i prośbą propagowania obu wniosków w imię higjeny. Przyjęto wniosek Oddziału Łukowskiego, uzupełniony dodatkiem przewodniczącej p. Lutostańskiej, aby otoczyć dzieci opieką szczególniej tam, gdzie im może zagrażać niebezpieczeństwo. Przewodnicząca Oddziału Warszawskiego zgłosiła wniosek o zniesieniu całowania w rękę pani domu przez pracownicę domową.

Dnia 4 stycznia na zebraniu miesięcznem członkiń Oddziału Warszawskiego referat p. t. „Zagadnienia sztuki nowoczesnej w zastosowaniu do życia codziennego" wygłosiła p. Wanda Telakowska, artystka-graficzka. Prelegentka podkreśliła zasadnicze cechy nowoczesnej sztuki plastycznej, a więc celowość, prostotę i zdolność organizacji, zaznaczając konieczność orjentowania się w kształtach, barwach, wielkościach, powierzchniach, rytmie i walorach sztuki plastycznej przy zastosowaniu jej w życiu domowem.

Na zebraniu przewodnicząca Zarządu Głównego, p. I. Mandukowa apelowała do członkiń, aby podjęły walkę z analfabetyzmem w swej najbliższej dzielnicy.

Następnie Zarząd Główny podał do wiadomości, że Rada Naczelna Gospodarczego Wykształcenia Kobiet łącznie ze Związkiem Pań Domu organizuje w najbliższych tygodniach kurs „instruktorek — doradczyń gospodarskich", mający na celu przygotowanie pań do akcji niesienia pomocy w organizowaniu gospodarstw domowych najbiedniejszym kobietom stolicy.

Wydział Zakupów dla wygody pań członkiń zorganizował zbiorowe zakupy masła, wędlin, grzybów, miodu i t.p.

Wydział Gospodarczy w poniedziałki, środy i piątki w godzinach 12 — 14 udziela członkiniom porad bezpłatnych, dotyczących organizacji przyjęć towarzyskich.

Wydział Mieszkań i Urządzeń kończy prace nad działem dziecka w swej wzorowni. Otwarcie tego działu odbędzie się prawdopodobnie w pierwszych dniach lutego.

Wydział Pokazów w każdy piątek w godzinach 12—13 organizuje pokazy sprzątania, prania, zmywania i palenia w piecach. Co środę od 18 do 19-ej odbywają się pokazy kulinarne: urządzenie zimnego przyjęcia, ryby, potrawy jarskie, leguminy, torty, etc.

Wydział Klubowy urządza czwartkowe wieczory towarzyskie oraz lekcje gimnastyki, które odbywają się we wtorki i piątki.

Wydział Czytelni organizuje poniedziałkowe odczyty literacko-kulturalne.

Wydział Kursów przyjmuje zapisy na 20-lekcjowy kurs gospodarstwa dla pań i panienek, 2-lekcjowy kurs przyjęć wykwintnych i 6-lekcjowy kurs dla dzieci w wieku od 10 do 12 lat przyrządzania łatwych potraw, i na 15-o lekcjowy kurs dla pracownic domowych.

Poradnia udziela porad z całokształtu gospodarstwa domowego w środy od 12 do 14-ej.

Przy lokalu Związku na II piętrze czynna jest *poradnia kosmetyczna.*

Duże zainteresowanie wywołał projekt kierowniczki *Wydziału Pracownic Domowych,* p. Ulanickiej — urządzenia w jedną z niedziel bieżącego karnawału poobiedniej zabawy na terenie Związku Pań Domu dla pracownic domowych, zatrudnionych u członkiń. Związek Pań Domu wychodzi z założenia, że pani domu, która słusznie wymaga od pracownicy sumiennej pracy, winna dbać także o dostarczenie jej właściwej rozrywki.

Następne zebranie członkiń odbędzie się 1 lutego.

Rachunki w życiu gospodyni i obywatelki.[1]

Świat kobiecy otrzymał nową książkę, z którą stają przed nami cztery autorki: Zofja Czerny, Dr. Marja Kołaczkowska, Dr. Melanja Łychowska i Marja Strasburger. Książka nosi tytuł: *„Rachunki w życiu gospodyni i obywatelki"*. Na treść składają się w części I-ej powtórzenie i uzupełnienie elementarnego kursu arytmetyki i geometrji i przerobienie zadań na tematy związane z kalkulacją gospodarczą i formalnościami pocztowemi. Część II — to zastosowanie nabytych wiadomości do zagadnień z życia matki i gospodyni, i tematy: higjena rodziny; choroby społeczne, odżywianie rodziny, odzież i jej utrzymanie, porządki domowe, gospodarstwo wiejskie: bydło i mleczarstwo, trzoda chlewna, drób i jajczarstwo, ogród i pasieka. Część III: Obywatelka Rzeczypospolitej Polskiej i tematy: obszar i granice Państwa, ludność Rzeczypospolitej Polskiej, migracje, wieś i miasto, rolnictwo, przemysł i górnictwo, komunikacje, pieniądz i kredyt, ubezpieczenia, oświata, życie społeczne, życie polityczne. Powyższe tematy zostały ujęte w „zbiór zadań arytmetycznych dla szkół przysposobienia gospodarczego, szkół gospodyń wiejskich, szkół dokształcających zawodowych, kursów dla dorosłych oraz działów gospodarczych przy żeńskich szkołach zawodowych".

Pomimo tak wyraźnego przeznaczenia, wymienionego w tytule, książka nie może być zamknięta w ramach pracy szkolnej, bo straciłby na tem ogół kobiet, które z niej mogą również czerpać odpowiedzi na własne „zadania" życiowe.

Jako książka szkolna stanowią „Rachunki" przełom w dotychczasowym sposobie układania podręczników, zrywając z dotychczasowym szablonem. Przedmiotem nauczania jest matematyka, która tutaj schodzi na drugi plan, staje się jakby mniej ważna wobec wagi nadanej materjałowi, potrzebnemu do nauczania przedmiotu. W normalnym podręczniku matematyki materjał i dane liczbowe do zadań są skomponowane dowolnie, bo głównym celem jest nie treść, lecz przerobienie zadań, niezbędnych do wypełnienia programu.

W książce, którą mam przed sobą, jest inaczej. Tutaj wszystkie dane liczbowe są realne, wzięte *celowo* z rzeczywistości. Jaki jest tego cel? Oto, jak same autorki wyjaśniają na wstępie, starały się „zachować ścisły związek między zagadnieniami matematycznemi a temi, z któremi uczenica styka się codziennie przy pracy w gospodarstwie". A więc, pisząc „zbiór zadań", autorki obejmowały myślą nietylko nauczenie przedmiotu, ale i zakres pracy, który życie nałoży na dziewczęta, gdy wejdą w obowiązki gospodyni i obywatelki. Przedmiot nauczania nagięty jest do potrzeb życia i dzięki temu wyzyskany *podwójnie*. Od zadań teoretycznych, oderwanych od życia, przeszły autorki do zadań praktycznych, ściśle z życiem związanych. To jest ich cała zasługa i to stanowi o wielkiej wartości książki. Jest to doniosły postęp w naszym sposobie nauczania przedmiotu. Jeżeli ma oznaczać ogólny prąd i kierunek pracy szkolnej, to należy się radować, że będzie on takim.

Przeciętna gospodyni i obywatelka polska, dla której szkoła przysposobienia gospodarczego na wsi lub w mieście, bądź też inna szkoła lub kursy zawodowe, są, być może, jedyną uczelnią, zamykającą jej wykształcenie, winna wyjść z tej uczelni możliwie wszechstronnie rozwinięta.

Zainteresowanie sprawami, nawet najwięcej żywotnemi, należy stopniowo rozbudzać. Materjał użyty przez autorki wprost zniewała nauczycielkę i uczenicę do zainteresowania się wynikiem przerabianych zadań, ponieważ ten wynik jest równocześnie rozwiązaniem wielu spraw szkolnych, osobistych, gospodarskich i ogólnych, ale zawsze ciekawych, bliskich i bezpośrednich.

Dopiero prace takie, jak „Rachunki w życiu gospodyni i obywatelki" mogą wzbudzić nietylko potrzebę i chęć, ale i zapał do nauki, podanej w tej formie. Rozwiązanie jednego zadania rozwija i budzi zaciekawienie, powodując dalsze zapytania i dalsze zdobywanie wiadomości już drogą samodzielnych dociekań. O to właśnie chodzi, aby poruszyć i obudzić drzemiące umysły i *skłonić je do trzeźwego myślenia o sprawach własnego domu i całego kraju, co powinno stanowić świat zainteresowań normalnej gospodyni i obywatelki.*

Przerabianie zadań, kalkulowanie, tworzenie figur geometrycznych staje się interesujące dzięki treści podanych tematów. To nie fikcja, ani suche, nudne liczby, ale niezmiernie ważne i ciekawe sprawy i zagadnienia, zaczerpnięte z bogatych skarbów rzeczywistości.

Mało mam miejsca na wypowiedzenie się, ale muszę przytoczyć choć parę „zadań", które same przemówią do czytelniczek:

Zad. 19: Na uszycie fartuszka potrzeba 5 godzin, na ozdobienie go lekkim ściegiem potrzeba 2 godziny. Oblicz, ile ozdobnych fartuszków w ciągu roku uszyłaby Zosia, gdyby codziennie przez 15 minut zajęła się ręczną robótką, zamiast — oczekując wieczerzy — siedzieć bezczynnie? (Uwaga: odliczyć 52 niedziele i 10 dni świątecznych).

Zad. 451: Wybierz z podanej wyżej tabelki produkty i w takiej ilości, aby zabrane na dwudniową wycieczkę w góry nie uległy zepsuciu i dostarczyły 3500 kaloryj dziennie na 1 osobę (na wycieczce wydatek kaloryj jest zwiększony, skutkiem wzmożonego wysiłku fizycznego).

Zad. 517: Budowa kurnika kosztuje 1000 zł. Kurnik ten mieści 100 kur. Jedna kura daje przeciętnie 150 jaj rocznie. Kopa jaj sprzedaje się 4.20 zł.; po jakim czasie zwrócą się koszty budowy kurnika?

Zad. 620: W bibljotekach publicznych mamy w naszym kraju ok. 7 milj. książek. Ile książek bibljotecznych przypada na jednego mieszkańca Polski, jeżeli wiadomo, że ludność jej wynosi 33 milj. osób i jeżeli zauważymy, że dzieci do lat 9-ciu, stanowiące 22% ogółu ludności, nie korzystają z bibljotek?

Zad. 634: Gdyby każda członkini Związku Kółek Włościanek Wielkopolskich sprowadziła w danym roku po 3 drzewka owocowe, zakupionoby wspólnie 17700 drzewek. Sprowadzono jednak ogółem tylko 2950 drzewek. Ile drzewek przypada na jedną członkinię Związku Kół?



Okrągły wysoki stołek do pracy w kuchni ma oparcie na nogi.

Stołek-taburet służy jako drabinka dzięki wysokiemu drążkowi do przytrzymywania się.

(z Wzorowni z Zw. P. D. w Warsz.)

[1] „Rachunki w życiu gospodyni i obywatelki". Zbiór zadań arytmetycznych dla szkół przysposobienia gospodarczego, szkół gospodyń wiejskich, szkół dokształcających zawodowych, kursów dla dorosłych oraz działów gospodarczych przy żeńskich szkołach zawodowych. Opracowały: Zofja Czerny, dr. Marja Kołaczkowska, dr. Melanja Łychowska, Marja Strasburger. Warszawa, 1935. Str. 202. Cena zł. 4.50. Skład Gł. „Bibljoteka Polska", Warszawa, Nowy Świat 23—25.

Na którejkolwiek stronie książki zatrzymują się oczy, zawsze trudno je oderwać od tematów. Pochłania się je skwapliwie, uczą wielu prostych i koniecznych rzeczy, których nieznajomość wywołuje zażenowanie. Tą nieznajomością grzeszyłyśmy wszystkie, bo z nami nie przerabiano takich „rachunków gospodyni i obywatelki" i nie uczono z tak troskliwą i subtelną myślą.

Tematy użyte w książce były i są dostępne dla wszystkich. Autorki podają źródła, z których je skrzętnie przez długi czas zbierały. Są to nasze Roczniki Statystyczne oraz inne urzędy, instytucje gospodarcze i użyteczności publicznej, do których docierały, kierowane swą myślą przewodnią.

Książka zaopatrzona jest w liczne tablice liczbowe, dane statystyczne, wykresy, rysunki, fotografje, — co składa się na wartościową treść podręcznika.

Fachowcom pozostawiam ocenę książki w zakresie metodyki nauczania matematyki. Mnie ona cieszy ze względu na treść i materjał, z którego każda z nas, gospodyń wiejskich i miejskich, może również korzystać w bardzo wielu razach.

Z książką tą jak najprędzej należy pójść do szkół gospodarczych i zawodowych, aby z nich wychodziły gospodynie i obywatelki umiejące liczyć, kalkulować, logicznie myśleć i wiele rozumieć, a nadewszystko — praktycznie żyć i pracować. *Iza Mandukowa.*

Bardzo ciepła sweter—bluzka

Materjał: 500 g wełny „Ursus" marki „Trójkąt w Kole"; druty Nr. 3 i 4½.

Ściegi: ścieg rowkowy t. zn. 2 oczka na lewo, 2 oczka na prawo, a na lewej stronie tak jak widzimy, nad lewemi oczkami — lewe, nad prawemi—prawe.

Ścieg właściwy, t. j. ryżowy w paski: 2 oczka na prawo, 3 oczka ściegiem ryżowym i t. d., na lewej stronie wszystko odwrotnie.

Schemat.

II Rząd: ✕ · ✕✕✕✕ · ✕✕✕✕ · ✕✕✕
✕ · ✕ · · ✕ · ✕ · · ✕ · ✕ · · I Rząd

Kropka oznacza oczko na prawo; *krzyżyk* — oczko na lewo. Odczytujemy schemat od dołu do góry. I rząd i wszystkie nieparzyste — od prawej strony do lewej. II rząd i wszystkie parzyste od lewej do prawej strony.

Plecy bluzki.

Zaczynamy robotę od pleców. Na druty Nr. 3 nabieramy 52 oczka, ściegiem rowkowym robimy pas szerokości 7 cm. Potem przekładamy robotę na druty Nr. 4½ i ściegiem ryżowym robimy bluzeczkę już do pachy.

Robota razem z paskiem powinna mieć 27 cm wzwyż. Potem zaczynamy pachy; w tym celu gubimy z każdej strony na początku druta 3 oczka, w następnym rzędzie 2 oczka i jeszcze w następnym rzędzie 1 oczko. Następnie robimy już prosto w górę; od pachy do ramienia będziemy miały 16½ cm; wtedy zamykamy od strony pachy 14 oczek, które stworzą jedno ramię, z drugiej strony to samo. Następnie do szyji zamykamy całą resztę oczek pozostałych na drucie.

Przody.

Przód bluzeczki składa się z dwóch części, do każdej części nabieramy na druty Nr. 3 trzydzieści oczek ściegiem rowkowym, robiąc jak w plecach pas szerokości 7 cm. Przekładamy robotę na druty Nr. 4½ i ściegiem ryżowym pracujemy tak długo, aż razem z paskiem będziemy miały 29 cm. Wtedy zaczynamy pachę. Zamykamy w pierwszym rzędzie odrazu 4 oczka, potem 3 oczka i w następnym rzędzie 1 oczko. Po zrobieniu pachy aż do dekoltu robimy 12 cm w górę. Do dekoltu od strony szyji zamykamy odrazu 5 oczek, w następnym rzędzie 2 oczka i jeszcze w następnym rzędzie 1 oczko. Następnie pracujemy dalej w górę, aż od pachy do ramienia będzie 18½ cm. Wtedy dzielimy pozostałą na drucie ilość oczek (14) na 3 części i kolejno od strony pachy do szyji zamykamy 5 oczek, w następnym rzędzie drugie 5 oczek, w 3 rzędzie pozostałe 4 oczka. W prawej połowie bluzeczki wyrabiamy 5 dziurek.

Rękaw.

Na druty Nr. 3 nabieramy 32 oczka. Po zrobieniu ściegiem rowkowym paska szer. 5 cm przekładamy robotę na druty Nr. 4½ i ściegiem ryżowym robimy jeszcze 3 cm. Następnie dodajemy z każdej strony co 6 rząd 1 oczko. Gdy już na drucie będzie 48 oczek, t. zn. gdyśmy już dodały z każdej strony 8 oczek, robimy prosto aż rękaw będzie miał odpowiednią długość od dołu do pachy. Wtedy zaczynamy kulę. Robimy ją w ten sposób, że zamykamy z każdej strony w pierwszym rzędzie 3 oczka, w każdym następnym rzędzie po 2 oczka z każdej strony tak długo, aż na drucie zostanie 16 oczek. Wtedy zamykamy je wszystkie i rękaw jest skończony.

Kołnierzyk.

Na druty Nr. 3 nabieramy 12 oczek i ściegiem ryżowym robimy zwyczajny prostokąt długości wycięcia szyji. Po skończeniu należy całą bluzeczkę lekko odprasować, zeszyć od lewej strony igłą na okrętkę i przyszyć 5 dużych czworokątnych drewnianych guzików.

Ze względu na prosty fason i na grubą wełnę („Ursus" lub „Klubową") użytą na sweter, robota jego nie powinna trwać dłużej jak 4—5 dni. *E. Żgodzina.*

Pani otwiera przedsiębiorstwo handlowe.

Często się zdarza, zwłaszcza w ostatnich czasach, że panie, chcąc zapewnić sobie samodzielny byt lub przyjść z pomocą mężowi i powiększyć wspólne dochody, postanawiają otworzyć przedsiębiorstwo handlowe (sklep, pensjonat i t. p.).

Przed realizacją tego projektu trzeba przedewszystkiem dokładnie zastanowić się, jakie to ma być przedsiębiorstwo, duże czy małe, i jakiej branży t. j. czem ma się handlować: nabiałem, artykułami spożywczemi, czy też konfekcją, obuwiem, kosmetykami, kwiatami i t. p.

Fachowość, znajomość źródeł nabycia, zamiłowanie, stopień nasycenia rynku — ułatwiają decyzję.

Skoro tylko wybór zostanie dokonany i dokładna kalkulacja finansowa będzie przeprowadzona, trzeba zapoznać się jak najdokładniej z obowiązującemi przepisami prawa handlowego i przemysłowego, co z jednej strony pozwoli na zorjentowanie się w prawach i obowiązkach kupca, z drugiej uchroni prowadzącego przedsiębiorstwo od grzywien i kar spadających nań często z powodu nieznajomości ustaw i rozporządzeń.

Należy bowiem pamiętać, że żaden obywatel nie może tłumaczyć się ich nieznajomością.

Obowiązujący od kilku miesięcy w całym kraju polski kodeks handlowy głosi, że kupcem jest ten, kto we własnem imieniu prowadzi przedsiębiorstwo zarobkowe. Może więc kupcem być kobieta jak mężczyzna.

Otwarcie przedsiębiorstwa przez mężatkę nie wymaga obecnie zgody męża. Będzie ona uważana za kupca, choćby prowadziła przedsiębiorstwo bez zgody męża (art. 12 kod. hand.).

Wówczas odpowiada ona za zobowiązania powstałe przy prowadzeniu tego przedsiębiorstwa tylko swoim majątkiem.

Jeżeli zaś prowadzi je za zgodą męża, wówczas odpowiada również i wspólnym majątkiem.

Mężatka, prowadząca przedsiębiorstwo handlowe pod swojem imieniem, może bez upoważnienia męża zaciągać zobowiązania dotyczące jej handlu.

W myśl. art. 7. prawa przemysłowego każda osoba zakładająca sklep winna donieść o tem władzy przemysłowej I-ej instancji, która piśmiennie potwierdza odbiór takiego zgłoszenia.

Władzą przemysłową I-ej instancji w Warszawie, Łodzi, Wilnie, Poznaniu, Toruniu, Bydgoszczy i Grudziądzu są wydziały przemysłowe Magistratu, a w innych miejscowościach i miastach — Starostwa.

W zgłoszeniu tem należy podać: 1) imię, nazwisko, wiek, miejsce zamieszkania, 2) rodzaj przedsiębiorstwa (np. sklep nabiałowy, hotel i t. p.), 3) miejsce prowadzenia przedsiębiorstwa, 4) firmę (jej dokładne brzmienie).

Władzę tę kupiec musi zawiadomić o uruchomieniu sklepu, jak również o ewentualnem powstaniu filji, zmianie lokalu lub likwidacji.

Handel niektóremi artykułami (np. bronią, amunicją, wyrobami monopolu tytoniowego lub spirytusowego), prowadzenie hotelu, pensjonatu i t. p. wymaga niezależnie od powyższego zgłoszenia specjalnego pozwolenia czyli koncesji. Z uwagi na interes publiczny władze mogą odmówić takiego pozwolenia.

Władza przemysłowa I-ej instancji uprawniona jest do stosowania kar w postaci upomnienia, grzywny, a nawet aresztu za uchybienie wymienionym przepisom.

Kodeks handlowy dzieli kupców na prowadzących przedsiębiorstwa w większym rozmiarze i nie prowadzących takich przedsiębiorstw.

Pierwszego nazywa kupcem rejestrowym, gdyż musi być on wpisany do rejestru handlowego. Drugi jest kupcem nierejestrowym.

Kto ma być uważany za kupca prowadzącego przedsiębiorstwo w większym rozmiarze i w konsekwencji wpisać się do rejestru handlowego — określa rozporządzenie Ministra Przemysłu i Handlu z dn. 2/VII.34. (Dz. U. R. P. Nr. 60 z 1934). Zaliczenie do pierwszej lub drugiej grupy zależy od sumy dokonywanego obrotu rocznego i wysokości opłacanego podatku przemysłowego.

Rejestr handlowy, będący wykazem danych dotyczących przedsiębiorstw zarobkowych, a mogący obchodzić osoby pozostające w stosunkach z takiem przedsiębiorstwem — prowadzony jest przez Sąd Okręgowy.

Kupiec rejestrowy obowiązany jest prowadzić księgowość handlową celem ujawnienia stanu majątku i interesów handlowych. Książki handlowe muszą być przechowywane przez 10 lat. Kupiec rejestrowy musi również przy rozpoczęciu działalności i na końcu każdego roku sporządzić bilans i inwentarz.

Kupca nierejestrowego przepisy dotyczące księgowości i bilansu nie obowiązują.

Do dalszych obowiązków każdego kupca należy opłacenie podatku przemysłowego w formie wykupienia w grudniu każdego roku świadectwa przemysłowego na cały rok następny. Świadectwo to nabywa się w Urzędzie Skarbowym.

Za podstawę do obliczenia podatku przemysłowego (czyli ustalenia, której kategorji świadectwo przem. kupiec musi nabyć) — służy obrót osiągnięty w każdym roku podatkowym. W grę wchodzi także wielkość lokalu, ilość subjektów i t. d.

Cena świadectwa przemysłowego waha się zależnie od kategorji w granicach od kilkudziesięciu do dwóch tysięcy złotych.

Kupiec rejestrowy otwiera sobie firmę, pod którą prowadzi przedsiębiorstwo. Kupcy nierejestrowi powinni używać swego nazwiska i przynajmniej pierwszej litery imienia.

Prócz podatku przemysłowego kupiec opłaca jeszcze podatek obrotowy, dochodowy, podatek od lokalu i od szyldu.

Kupiec podlega również przepisom: ustaw celnych (przy sprowadzaniu towarów zagranicznych), o ochronie pracy (prace subjektów, godziny handlu), sanitarnym (dotyczy głównie handlujących artykułami spożywczemi), weterynaryjnym (handel mięsem, drobiem), budowlanym, ogniowym, probierczym (dotyczy np. jubilerów) i o miarach i wagach (wagi muszą być sprawdzane i stemplowane, miary rzetelne).

Edward Mikulski.

Prosimy o wpłacanie prenumeraty za I kwartał 1935 r.

Przedruk dozwolony za każdorazowem upoważnieniem Redakcji. Rękopisów autorskich nie zwraca się.

Warunki prenumeraty. W kraju rocznie zł. 12, półrocznie zł. 6, kwartalnie zł. 3. Zagranicą rocznie zł. 20. Dla członkiń Zw. Pań Domu rocznie zł. 10. półrocznie zł. 5. kwartalnie zł. 2.50.
Prenumerata zniżkowa uwzględniana będzie jedynie w wypadku podania N-ru legitymacji członkowskiej.
Konto czekowe w P. K. O.: Miesięcznik Pani Domu Nr. 7.740.
Zmiana adresu będzie uskuteczniana za opłatą gr. 50; konieczne jest wyraźne podawanie imienia i nazwiska oraz dokładnego dawnego i nowego adresu.
Numery okazowe wysyła się po nadesłaniu adresu i 50 gr. w znaczkach pocztowych.

Adres Redakcji i Administracji miesięcznika PANI DOMU: Warszawa, Nowy Świat 9, tel. 8-34-40.

Wydawca: Instytut Gosp. Domowego w osobie J. Huberowej. Redaktorki: Ludwika Bormann i Marya Romanowa.

5001. *Drukarnia Gospodarcza, Warszawa, Wspólna 54. Tel. 8-84-12. 8-28-02.*

Jak mówić . . .

(paniom domu, matkom i wychowawczyniom ku uwadze)

Odkąd czytuję gazety — a trwa to już, chwalić Boga, bezmała lat 45 — zawsze co pewien czas wpadały mi w rękę artykuły, wytykające nam zaniedbaną dykcję. Nawet artyści dramatyczni, a więc ludzie, specjalnie szkoleni w należytem posługiwaniu się organami mowy, spotykali się często z zarzutem, iż „bełkocą".

Przez długi czas wystąpienia te uważałem za przesadną drobiazgowość zoilów, czepiających się byle czego dla pokazania laikom, jak są spostrzegawczy i wymagający. Przekonany też byłem, że — „nie taki djabeł straszny, jak go malują", czyli: nie jest tak źle z ową dykcją, jak piszą recenzenci.

Ale oto wyjechałem zagranicę. Pobyłem na uniwersytecie w Szwajcarji, przeniosłem się potem do Paryża....

I co mnie tu uderzyło?

Przedewszystkiem to, że profesorowie mówią jakoś inaczej, aniżeli zwykli śmiertelnicy: że mianowicie, z nadzwyczajną starannością wymawiają każdą literę. Jest to tak uderzające że z początku aż razi. Cudzoziemiec musi nieco osłuchać się z tym sposobem wypowiadania słów, by móc nie zwracać nań uwagi i skupiać ją na samej treści wykładu. Skoro wszakże już to osiągnie, zaczyna cenić świetną dykcję profesorów, która nietylko wyraźnie wbija w ucho słuchacza każdy wyraz, ale też ułatwia robienie notatek.

Tak samo i w teatrze.

Gdy po raz pierwszy poszedłem do Comedie Française, drażniła mnie „nienaturalność" wymowy grających artystów. Polegała ona na tak mocnem wybijaniu każdej sylaby, jak tego w życiu nikt nie robi. Dopiero po oswojeniu się z tą „manjerą", mogłem zacząć śledzić sens wypowiadanych zdań. Jednocześnie przekonałem się, że pod łupiną jakoby sztucznej wymowy kryje się miąższ prawdy uczuciowej i frazowanie zupełnie naturalne. Kiedy zaś powróciłem do kraju, już nie lekceważyłem zdania tutejszej krytyki, dotyczącej dykcji.

Zupełną słuszność czynionych przez nią zarzutów potwierdza obecnie radjo. Czystość i jasność wymowy nigdzie nie jest tak niezbędna, jak przed mikrofonem, gdzie zarówno aktor, jak prelegent żadnym postronnym efektem jej braków nadrobić nie może.

Radjo wzięło jakoby na egzamin naszą dykcję i wyznać trzeba, niestety, że wypadał on niezawsze dobrze.

Zdarza się jeszcze, że gdy po speakerze lub innym stałym pracowniku Polskiego Radja zabiera głos ktoś postronny, ktoś — jak się to mówi — „z miasta", słuchacz dobrze musi wysilać słuch, bacznie wytężać uwagę, aby nie gubić połowy dochodzących go wyrazów. O ile wspomniani stali pracownicy Radja, odpowiednio dobrani przez dyrekcję, mają przeważnie dykcję doskonałą i rozumienie ich nie przedstawia żadnej trudności, o tyle niektórzy mówcy przygodni stanowią nieraz prawdziwe utrapienie słuchacza.

Notowałem umyślnie najpowszedniejsze wady ich wymowy.

Otóż przedewszystkiem zazwyczaj mówią za prędko: między wyrazem a wyrazem niema żadnej przerwy, co powoduje zlewanie się słów. Następnie szwankuje jasność całego szeregu spółgłosek. Np. s, sz, z — często giną zupełnie, zwłaszcza pośrodku i na końcu wyrazów. Dalej zwrócić należy uwagę na stale powtarzającą się wadliwość brania oddechu. Niekiedy zdarza się, że mówca przerywa wyraz w środku dla zaczerpnięcia powietrza. Powoduje to zwykle niepożądaną interpretację, zaciemniającą sens zdania. Wreszcie — co już wykracza poza dziedzinę dykcji w ścisłem znaczeniu tego terminu — u wielu prelegentów razi monotonja tonu. Jedni mówią wciąż na jednej nucie; inni — każde zdanie zaczynają wysoko, a kończą opadając stopniowo aż do dźwięków zgoła nie dających się dosłyszeć.

Krótko mówiąc, radjo pozwala nam przekonać się, jak ważną rzeczą jest dobra wymowa, jak bardzo jest ona tutaj zaniedbana i na czem polegają najczęściej spotykane wady.

Oczywiście, Polskie Radjo samo przez się nic na to poradzić nie może, jakkolwiek w opinji słuchaczów spada nań odium za winy stających przed mikrofonem mówców. Powiadamy: poradzić nie może, bo między owymi źle mówiącymi spotyka się ludzi dużej wiedzy, wybitnych specjalistów, którym niepodobna nie udzielić głosu. Wszelako radjo mimowoli akcentuje konieczność podjęcia akcji na szerszą skalę, w kierunku rozpowszechnienia w społeczeństwie dobrej wymowy.

Były czasy, kiedy stanowiła ona przedmiot obowiązkowy w szkołach publicznych. W związku z tem sejmy przedrozbiorowe słynęły z doskonałych mówców. Umiejętność ta uległa zaniedbaniu w czasach niewoli i upadku życia publicznego. Dotąd przeoczaliśmy tę krzywdę, wyrządzoną nam przez najazd. Spostrzegamy ją dopiero teraz, dzięki popularyzowaniu się radja.